

# Katharinas Erbsen-Suppe, Croûtons, Garnelen-Spieß

## Für 2 Personen

2 Scheiben Vollkornbrot	2 Knoblauchzehen	1 EL und 2 TL Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln	600 ml Gemüsebrühe	400 g TK-Erbsen
50 ml Sahne	12 geschälte Garnelen	Salz, Pfeffer

Für die Knoblauchcroûtons die Brotscheiben würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und den Knoblauch zusammen mit einer Prise Salz sanft anschwitzen. Die Brotwürfel dazugeben. Beides unter häufigem Rühren so lange braten, bis der Knoblauch und die Brotwürfel knusprig sind.

Darauf achten, dass der Knoblauch nicht verbrennt. Herausnehmen und auf ein Stück Küchenpapier geben. Eventuelle Krümel mit einem Küchenpapier aus der Pfanne entfernen, die Pfanne aber nicht abwaschen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in grobe Ringe schneiden. In einem großen Topf 1 TL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Erbsen dazugeben. Die Suppe einmal aufkochen und dann 2 Minuten ziehen lassen, bis die Erbsen gar sind.

Die Suppe zusammen mit der Sahne in einen Standmixer füllen und im Suppenprogramm oder erst mit langsamer, dann mit hoher Geschwindigkeit sehr glatt pürieren.

Alternativ mit dem Pürierstab auf hoher Stufe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Je 3 Garnelen auf einen Holzspieß stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Olivenöl in die Pfanne geben, erhitzen und die Garnelenspieße darin von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie gar sind.

Die Suppe auf zwei bzw. vier Teller oder Schalen verteilen und mit Garnelenspieß und Knoblauchcroûtons garnieren.

NN am 10. Januar 2018