Garnelensuppe

Kategorie: Suppe
Zubereitungszeit : 30 min
Portionen: 2

Zutaten:

- 1 Tomate
- 1 kl. Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g geschälte Tiefsee-Garnelen
- 100 ml trockener Weißwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 50 g Schlagsahne
- 1 Zweig frischer Thymian

Beschreibung:

1. Die Zwiebeln würfeln. Die Tomate dann kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, häuten und würfeln. Das Öl in einen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig werden lassen.
2. Knoblauch schälen und dazu pressen. Dreiviertel der Tomatenwürfel und die Garnelen zugeben, Wein und Brühe angießen, das Lorbeerblatt ebenfalls zur Suppe geben. Zugedeckt aufkochen lassen.
3. Die Hitze reduzieren und die Suppe zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Ein Drittel der Garnelen mit einen Schaumlöffel aus der Suppe nehmen und beiseite stellen. Das Lorbeerblatt entfernen.
4. Die Suppe mit dem Pürierstab oder Mixer glatt pürieren, dann die ganzen Garnelen wieder dazugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne einrühren und nochmals kurz zum Kochen bringen. Abschmecken und mit Thymianblättchen und den Tomatenwürfeln bestreut servieren.

Notizen: