

Kochen mit Klaus

Zuccchinisuppe mit gebratenen Garnelen (🌶)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1,3 kg Zucchini, 600 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Öl, Salz,
- Pfeffer, 1,5 l Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 200 g Champignons,
- 250 g Garnelen, gemahl. Chiliflocken, Thymian, 1 EL TK-Petersilie,
- Maggi, gemahl. Kreuzkümmel, 50 g Cashewkerne, Balsamicocreme

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebel u. Knobi fein, Zucchini u. Kartoffeln grob würfeln. Pilze je nach Größe in Scheiben schneiden oder vierteln. Chashews in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.



2. Kartoffeln, Zucchini, Zwiebeln u. Knobi in heißem Öl andünsten, mit Brühe ablöschen u. Gemüse bei mittlerer Hitze weich kochen. Sahne zugeben u. pürieren, mit den Gewürzen u. Petersilie abschmecken.



3. Pilze mit Garnelen in einer Pfanne mit heißem Öl kräftig anbraten, mit Salz, Pfeffer u. Thymian würzen. Suppe in tiefen Tellern, mit Garnelen-Pilzgemisch, Cashews u. Balsamicocreme garniert anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu knuspriges Steinofenbaguette reichen!

