

# Garnelensuppe mit Dill

Fisch-Gerichte » Fisch-Suppen

## Zutaten (2 Personen)

- » 400ml Wasser
- » 100ml Schlagsahne
- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 100g Garnele(n)
- » 1-2 TL Dill
- » 1 EL Zitronensaft
- » 1 Pk. Fix für Paprika-Rahmschnitzel

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Wasser und Sahne in einen Topf gießen. Beutelinhalt einrühren und unter Rühren aufkochen.

2. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden und zugeben. 2-3min kochen. Kurz vor dem Servieren Garnelen und fein geschnittenen Dill zufügen.

3. Die Suppe mit Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben zum Garnieren je zwei Garnelen und eine Zitronenspalte auf einen Spieß stecken und die Suppe damit anrichten. Dazu passt Baguette.

angelegt am: 05.11.2004

Rezept-Nr: 1323

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke