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