

SUPPEN

SÜSSKARTOFFEL-MÖHREN-SUPPE mit Garnelen



ZUTATEN

- 2 Zwiebeln
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 kg Süßkartoffeln
- 800 g Möhren
- 4 EL Olivenöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 TL Paprikapulver rosenscharf
- Salz & Pfeffer
- 200 g Reibekäse
- 2 Eigelb
- Crème fraiche
- Petersilie
- 8 Scheiben Körnerbrot
- Riesengarnelen (Art.-Nr. 980210)

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Ingwer schälen und fein hacken. Süßkartoffeln und Möhren schälen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Ingwer darin andünsten. Süßkartoffeln und Möhren zugeben und kurz anschwitzen. Mit Brühe aufgießen sowie mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen. Käse mit Eigelb und acht Esslöffel Crème fraiche glattrühren. Petersilie waschen, trocken tupfen, hacken und unter die Käsemasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf die acht Scheiben Korn-Spezialbrot verteilen und auf einem mit Backpapier belegten Rost 3-5 Minuten abkühlen lassen.

Die Suppe mit dem Pürierstab glatt mixen, restliche Crème fraiche unterrühren und abschmecken.

Die Garnelen in etwas Öl in der Pfanne anbraten und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Gemüsebrühe würzen. Die Suppe mit den Garnelen als Einlage und den Käsestullen servieren.