



# cremige Suppe

## Erbsensuppe

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zeitaufwand: 20 Minuten

Bist Du ein Suppen-Fan und magst auch gerne Garnelen? Dann hab ich hier ein tolles Rezept für Dich.

### Was Du benötigst:

- TK Erbsen, Zwiebel
- Möhre, Gemüsebrühe, Kokosmilch
- Garnelen, Zitronensaft
- Pfefferminzblätter

### Los geht's mit der Zubereitung:

Zunächst die aufgetauten Garnelen abwaschen und abtupfen. Um die Garnelen zu marinieren, vermische den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer und tauche sie darin ein.

Brate dann die kleingeschnittene Zwiebel und die gewürfelte Möhre in etwas Öl an. Füge die Erbsen mit ungefähr der Hälfte an Gramm Wasser hinzu und lass das Ganze aufkochen. Würze anschließend mit der Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer oder anderen Gewürzen und lass Deine Suppe weitere 5 Minuten köcheln. Püriere die fertige Basis der Suppe nun und gebe nach Gefühl Kokosmilch hinzu.

Sowohl für das Auge, als auch für einen besonderen Geschmack, brate die Garnelen von beiden Seiten kurz scharf an. Anschließend garnierst Du die Suppe mit den Garnelen und einigen Pfefferminzblättern.

Lass es Dir schmecken!