



## Schaumige Erbsensuppe mit gegrillten Garnelen

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

250 Gramm	Erbsen tiefgekühlt
500 ml	Geflügelfonds (Fertigprodukt)
125 ml	Sahne
4 Stück	Grosse Garnelen nach Wunsch mit oder ohne Schale
50 Gramm	Butter eiskalt
1 Spritzer	trockener Weißwein
½ Bund	glatte Petersilie
	Pfeffer und Salz
	Öl oder Butter zu braten

### Zubereitung

Den Geflügelfonds in einem Topf erhitzen. Dann die tiefgekühlten Erbsen hinzugeben und ca. 2 Minuten leicht ziehen lassen. Erbsen und Fonds in einem Mixer geben und fein pürieren. Mit der Sahne abrunden und dann die Butter einmischen. Mit Wein, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie hacken.

Die Gambas in einer Pfanne grillen – ggf. vorher den Darm herausnehmen und halbieren.

In einem tiefen Teller je 2 Gambas anrichten, mit der Suppe ergänzen und mit der gehackten Petersilie dekorieren