



Frühlingskräuter-Suppe mit Chili-Shrimps

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

600 g	Shrimps	1	rote Chili
2-3	Thymianzweige	2	Knoblauchzehen
	Olivenöl	120 g	Sauerrahm
1 Bund	Kerbel	1 Bund	Sauerampfer
1	Zwiebel	400 g	Kartoffeln (mehlig-kochend)
1/2 Bund	Frühlingslauch	100 ml	Weißwein
1 L	Gemüsebrühe	150 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat		

Zubereitung

1. Chili, Thymian und Knoblauch putzen und fein hacken. Mit ca. 2-3 EL Olivenöl vermengen und die Shrimps damit marinieren und anschließend ca. 1-2 Stunden ziehen lassen.
2. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Beides in einem Topf mit etwas Öl farblos anbraten, salzen und mit dem Weißwein ablöschen.
3. Anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen.
4. Danach die Temperatur reduzieren, die Sahne, den grob gehackten Sauerampfer und Kerbel hinzugeben.
4 Korbelspitzen aufheben.
5. Alles im Mixer fein mixen, nochmal kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Die Shrimps mit etwas vom Marinade-Öl scharf von beiden Seiten anbraten.
7. Die Suppe in Teller füllen und jeweils 1 EL Sauerrahm leicht unterrühren, dass er noch sichtbar ist.
8. Die Shrimps in die Suppe einlegen und mit den Korbelspitzen garnieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **37 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen,

Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Frühlingskräuter-Suppe mit Chili-Shrimps

Stand 07.03.2022