

# Spargelsuppe mit Garnelen

Bei diesem tollen Rezept bekommt der edle Spargel eine angemessene Begleitung. Feine Spargelsuppe mit Garnelen für Feinschmecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

220 g	<a href="#">Garnelen</a>
500 g	<a href="#">Spargel</a> (weißen oder grünen)
250 g	Zuckerschoten
1 l	Gemüsebrühe
2 EL	Maiskeimöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
6 EL	Einbrenn (fertige)
100 ml	Sauerrahm

## Zubereitung

1. Vor der Zubereitung der Spargelsuppe mit Garnelen müssen diese vollständig aufgetaut werden. Im ersten Schritt die Zuckerschoten gründlich waschen und putzen, leicht schräg halbieren. Spargelstangen waschen und schälen, die holzigen Enden entfernen. Dann in Stücke von etwa 3 Zentimeter Länge zerkleinern. Die Spitzen zur Seite legen.
2. Die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Den Spargel zufügen, die Spitzen zurückhalten. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen, dann die Spargelspitzen zufügen. Nach weiteren 5 Minuten die Erbsenschoten zugeben und alles noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die aufgetauten Meeresfrüchte waschen und vorsichtig trockentupfen. Eine Pfanne mit dem Maiskeimöl erhitzen und die Garnelen 2 Minuten anbraten. Anschließend wenden und weitere 2 Minuten braten. Salzen und pfeffern.

4. Die fertige Einbrenn in die köchelnde Spargelsuppe rühren. Vom Herd nehmen und den Sauerrahm einrühren (nicht mehr kochen lassen). Die Suppe in vorgewärmten Tellern servieren.

## Tipp

Die Spargelsuppe mit Garnelen kann man mit weißem oder grünem Spargel zubereiten. Bei grünem Spargel ist die Garzeit einige Minuten kürzer.