



Kartoffelsuppe mit SwissShrimps

Eine wunderbar cremige Kartoffelsuppe. Sie sättigt gut und eignet sich daher zusammen mit einem Stück Baguette oder Roggenbrot auch als Hauptmahlzeit.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g	SwissShrimps
1	Zwiebel
50 g	Knollensellerie
400 g	mehligkochende Kartoffeln
2 EL	Butter oder Olivenöl
7 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Rahm
	hitzebeständiges Pflanzenöl zum Anbraten
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss

1 EL	frischer Majoran, gehackt
	einige Tropfen weisser Aceto Balsamico

Wunderbar cremig



ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen und hacken. Sellerie und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Alles zusammen mit etwas Butter oder Olivenöl andünsten und mit der Gemüsebouillon ablöschen. Ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel weichköcheln.
2. Anschliessend die Suppe mit dem Pürierstab pürieren, Rahm beifügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Die Köpfe der Shrimps durch eine Drehbewegung entfernen, Darm und Schale entfernen. Die Shrimps mit wenig Pflanzenöl beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten.
4. Die Suppe nochmals kurz erwärmen und auf die Teller verteilen. Shrimps auf die Suppenportionen geben, Majoran über die Suppen streuen und mit einigen Tropfen Aceto verfeinern.

*Dazu passt:
Baguette oder Roggenbrot.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte