

## Grüne Erbsensuppe mit Garnelen

### Zutaten

#### Suppe:

1 l	klare Hühnersuppe
40 g	Butter
50 g	Zwiebel
10 g	Mehl
250 g	grüne Erbsen
100 ml	Obers
50 ml	Crème fraîche



#### Einlage:

80 g	grüne Erbsen als Einlage
4	Garnelen
4	Holzspieße
4	Kirschtomaten

### Arbeitsbeschreibung

1. **Suppe:** Butter erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Mehl dazugeben und mit klarer Hühnersuppe aufgießen. Sofort mit Schneebesen durchschlagen (um eine Klumpenbildung zu verhindern).
2. Aufkochen, Erbsen dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen, Obers und Crème fraîche dazugeben, abschmecken, mixen und passieren.
3. **Garnelen:** Die Garnelen schälen, auf Holzspieß mit einer Kirschtomate aufspießen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in Olivenöl braten.