

Rezept

Kräutersuppe mit Shrimps

Ein Rezept von Kräutersuppe mit Shrimps, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--|----------------------------|
| 250 g Knollensellerie | 1 Zwiebel |
| 1 EL Rapsöl | 500 ml Gemüsebrühe |
| 100 g Shrimps in Lake | 150 g Crème fraîche |
| 1 EL gemischte TK-Gartenkräuter | 1 TL Zitronensaft |
| Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 395 kcal, 36 g F, 10 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Sellerie und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und beides darin ca. 2 Min. anschwitzen. Die Brühe dazugießen, aufkochen und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. köcheln lassen.

2. Inzwischen die Shrimps abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Den Topf vom Herd ziehen. Crème fraîche und Gartenkräuter zum Gemüse geben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Die Shrimps in der Suppe erwärmen. Die Suppe mit Zitronensaft und Salz abschmecken und servieren.