

Hammer empfiehl



Rezept für eine Möhrensuppe mit Krabben

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel, klein gewürfelt
- 500 g Möhren, in Scheiben, bzw. gewürfelt
- 750 ml Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
- 125 ml Weißwein
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Zitronensaft
- 150 g Krabben, TK (bis 200 g)
- 1 Bund Dill, klein geschnitten

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln mit den Möhren dünsten, Brühe aufgießen und ca. 15 min köcheln lassen. Dann pürieren.

2. Wein und Crème fraîche mit dem Schneebesen unterrühren, weitere 5 min köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Die Krabben hinzu geben, erwärmen, anschließend Dill unterrühren. Auf Teller portionieren und mit den Croutons bestreuen.

Sehr lecker als Vorspeise oder zum Brunch, auf kalt-warmem Büfett oder mit Weißbrot als Hauptmahlzeit!

Für die Krabben lässt sich auch ersatzweise Lachsschinken verwenden (oder vegetarisch).

