

Montagnolo-Suppe mit Garnelen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g **Montagnolo**
2 EL Rapsöl
1 EL Butterschmalz
200 ml Sahne
Saft von einer halben Zitrone
600 ml Gemüsebrühe
2 EL Mehl
1 Zwiebel
Pfeffer aus der Mühle
8 Garnelen, geschält und
geputzt
1 Chilischote
1 EL Kresse
2 EL Sprossen-Mix
Dazu: 1 Stangenbrot



ZUBEREITUNG:

1. Chilischote in Röllchen schneiden, Montagnolo entrinden und würfeln.
2. Zwiebel schälen, fein würfeln, in heißem Butterschmalz anbräunen. Mehl dazu stäuben, verrühren, kalte Gemüsebrühe aufgießen, glattrühren. Sahne und Zitronensaft zugeben, Montagnolo unterheben, mit Pfeffer würzen. Warm halten.
3. Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Garnelen und Chili bei mäßiger Hitze kurz anbraten. Suppe in Schalen anrichten und mit Chili-Garnelen, Kresse und Sprossen bestreuen.