

Algensuppe mit Shrimps

Rezept für 7 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln | 25 g |
| Pflanzenöl | 2 EL (Esslöffel) |
| Knoblauchzehen | 1 Stk. |
| Fleischbrühe / Wurstbrühe / Kalbsknochenbrühe | 1.2 Liter |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Frisch gemahlener Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Shrimps | 150 g |
| Wakamealgen | 25 g |

Zubereitung:

1. Die Algen 20 Minuten heiß einweichen.

Auf einem Sieb gründlich kalt abbrausen und ausdrücken.

Dicke Blattrippen herausschneiden, die Algen klein schneiden.

Frühlingszwiebel putzen, das Weiße und das Hellgrüne in sehr feine Ringe schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen.

Knoblauch mit etwa 1 TL Salz darin andünsten.

Algen dazugeben, kurz andünsten und mit der Brühe auffüllen.

2 Minuten köcheln lassen, pfeffern.

Eventuell mit Salz nachwürzen.

Mit Shrimps und Zwiebeln servieren. TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-672-Algensuppe-mit-Shrimps.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at