

SCHAUMSUPPE VON GARTENERBSEN



ZUTATEN

4 

- 2 dl Gemüsebrühe
- 2 dl Sahne
- 300 g Erbsen
- 20 g Bresc Freshly chopped garlic (Frisch gehackter Knoblauch)
- 20 halbe Gambas
- 5 g Bresc Parrillada Aio e limone
- 1 dl Milch
- 5 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)

ZUBEREITUNG

Brühe, Sahne und gehackten Knoblauch zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Erbsen dazugeben. Weiter abkühlen lassen und im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Sieb sieben. Die Gambas braten und mit Aio a limone würzen. Die Milch mit dem Knoblauchpüree schaumig schlagen. Die Suppe in eine Schüssel geben und mit den gebratenen Garnelen und dem Knoblauchschaum garnieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bio-Knoblauchpüree
325g



Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Parrillada Aio e Limone
450g