

SCHAUMSUPPE VON GARTENERBSEN



ZUTATEN

4

- 2 dl Gemüsebrühe
- 2 dl Sahne
- 300 g Erbsen
- 20 g Bresc Freshly chopped garlic (Frisch gehakter 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.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Bio-Knoblauchpüree 325g



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Parrillada Aio e Limone 450g