

Limetten-Frischkäse-Suppe mit Chili-Crevetten



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 160 kcal

Eiweiss: 14 g

Fett: 11 g

Kohlenhydrate: 2 g

Zutaten

1.5 Limetten

3 dl Bouillon

100 g Frischkäse, z. B. Philadelphia Nature
Salz

8 Riesencrevetten Tail-on

1 TL Chiliflocken

1 EL Öl, z. B. Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Von den Limetten wenig Zesten fein abziehen. Limetten auspressen. Bouillon aufkochen. Mit Frischkäse und $\frac{3}{4}$ des Limettensafts verrühren. Zesten begeben. Suppe einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz würzen.
2. Crevetten mit Salz und Chiliflocken würzen. Im Öl bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten. Chili-Bratöl zur Suppe giessen. Suppe mit restlichem Limettensaft und Salz abschmecken.
3. Je 2 Crevetten pro Person in vorgewärmte Suppenschalen setzen. Mit der Suppe umgiessen.