



Rezepte aus der Behr Küche

Kartoffel-Kresse-Suppe mit Krabben



Zutaten für 2 Personen

400 g Kartoffeln
1 Stange Staudensellerie
2 kleine Zwiebeln
2 Schachteln Kresse
2 EL Öl
750 ml (selbstgemachte) Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
5 EL Sahne
4 EL Nordseekrabbenfleisch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Sellerie waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Hälfte der Kresse schneiden. Zwiebeln, Sellerie und Kartoffeln in Öl etwa 1-2 Minuten andünsten. Brühe zugießen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sobald die Kartoffeln weich sind, Kresse zugeben und die Suppe pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. 3 EL Sahne und die Hälfte der Krabben zugeben. Suppe anrichten. Restliche Sahne in Schlieren auf die Suppe geben. Suppe mit übrigen Krabben und Kresse garnieren. Falls die Suppe zu dick erscheint, kann sie mit Brühe oder noch etwas Sahne verdünnt werden.