

Geeiste Erbsen-Suppe mit Garnelen und Käse-Chili-Brot

Für zwei Personen

200 g Riesen-Garnelen	300 g TK-Erbsen	300 g Emmentaler
1 kleine Zwiebel	1 Chilischote	0,5 Bund Minze
200 ml Milch	300 g Mehl	2 Pk. Backpulver
200 ml Gemüsefond	150 ml Kefir	grüner Tabasco
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und fein hacken. Den Käse fein reiben. Die Milch, das Mehl, das Backpulver, den geriebenen Käse, eine Prise Salz und etwas von der Chilischote zu einem Teig vermengen. Anschließend den Teig in eine leicht eingefettete hohe Ofenform geben und im Backofen bei 190 Grad 25 Minuten backen. Zunächst die Zwiebel abziehen und klein hacken. Dann in einem Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Erbsen hinzugeben und circa vier Minuten mit dünsten. Anschließend den Gemüsefond angießen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze circa zehn Minuten köcheln. Dann einige Erbsen aus der Suppe nehmen und den Rest samt dem Kefir und etwas grünem Tabasco fein pürieren. Die Suppe kurz auskühlen lassen und dann vollends im Kühlfach erkalten lassen. Die Garnelen von Kopf, Schwanz und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Abschließend die Garnelen in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Das Brot aus dem Ofen nehmen und ein paar Scheiben abschneiden. Die Minze zupfen. Die geeiste Erbsensuppe mit den Garnelen auf Tellern anrichten, mit dem Käse-Chili-Brot und der Minze garnieren und servieren.

Nadine Perschau am 23. April 2013