



LUDWIG'S WEINPROBE

WIR EMPFEHLEN WEIN SEIT 1692

Rezepttipp

Montagnolo-Suppe mit Garnelen



Ca. 40 Minuten



Einfach

Zutaten für 4 Portionen

150 g Montagnolo
2 EL Olivenöl
1 EL Butterschmalz
200 ml Sahne
Saft von einer halben Zitrone
600 ml Gemüsebrühe
2 EL Mehl
1 Zwiebel
Pfeffer und Salz
8 Garnelen, geschält und geputzt
1 Chilischote
Dazu: 1 Stangenbrot



Zubereitung

1. Die Rinde des Montagnolo entfernen und den Käse würfeln.
2. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in heißem Butterschmalz anbräunen. Vorsichtig Mehl dazu stäuben und verrühren. Die kalte Gemüsebrühe nach und nach aufgießen bis eine schöne Konsistenz entsteht. Die Sahne und den Zitronensaft zugeben sowie den Montagnolo unterheben. Zum Schluss mit Pfeffer und ggf. Salz würzen.
3. Die Chilischote kleinschneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Garnelen und den Chili bei mäßiger Hitze anbraten, mit etwas Salz würzen und auf die Suppe streuen.

