SAMTIGE ERBSEN- UND GARNELENSUPPE



Menù-Zutaten

120 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

300 g. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Gran Brodo - BD1X

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Schalotte

n.B. Petersilie

350 g Tiefkühlerbsen

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Erbsen in Wasser blanchieren. Mit Öl, Gemüsebrühe und einem Spritzer der Garnelenflüssigkeit cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Garnelen abtropfen lassen und einige Minuten lang mit der Schalotte und der gehackten Petersilie schwenken. Zum Servieren die Erbsensuppe und die gebratenen Garnelen in der Mitte anrichten. Mit einem Stängel Schnittlauch garnieren und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)