



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Weihnachtlich „

Italienisches Parmesansüppchen mit Scampis und Kräutercroutons

Zutaten

300 g Kartoffeln | 1 Zwiebel | Knoblauch nach Geschmack | Olivenöl | 1l Milch
etwas Brühe | 200 g Parmesan | Salz | Pfeffer | 200 g Scampis
100 g Butter | 5 Scheiben Toast

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen, würfeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln, alles zusammen in Olivenöl anschwitzen, Milch und Brühe dazugeben und aufkochen, Parmesanstücke zerbröseln und in die Suppe geben, 20 min köcheln lassen.

Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Scampis waschen, Darm entfernen, halbieren und in etwas Butter rosa braten. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden, würfeln und in etwas Butter braten, mit Salz, Pfeffer und geriebenen Parmesan abschmecken.



Auf die Plätze, fertig, los!