

## Zitronengrassuppe mit Scampi

Für 12 Portionen

2EL Öl	in Pfanne erwärmen
2 Rüebli 2 Stengel Stangensellerie 1 kleiner Lauch	in sehr feine Würfel schneiden  beides in feine Streifen schneiden, zugeben und kurz andämpfen
1KL Kurkuma 1KL Curry 1 Knoblauchzehe 1 Stück Ingwer Kräutersalz	pressen raffeln alles zugeben, kurz mitdämpfen
1Lt. Wasser 1KL Hühnerbouillon 3 Stengel Zitronengras	ablöschen der Länge nach vierteln, zugeben, aufkochen, 1-2 Std. köcheln lassen dann Zitronengras entfernen
wenig Paprika	würzen
200ml Kokosmilch	beifügen, aufkochen, Suppe fein pürieren, evtl. sieben
Salz, Pfeffer, Limonensaft	abschmecken, in vorgewärmte Tassen verteilen
½ dl Rahm	schlagen, auf die Suppe geben, Curry darüber streuen
<b>Scampi:</b> 12 Scampi Salz, Pfeffer, Zitronensaft	Scampi würzen
1EL Öl	in einer Bratpfanne erhitzen, Scampi ca, 5 Min. braten
Zitronengrassstengel oder Holzspiesse	Scampi aufspiessen und auf die Tasse legen

Rezept von Andrea Schwyn

[www.boe-verein.ch](http://www.boe-verein.ch)