

Gurkensuppe mit Krabben

Zutaten | 4 Portionen

1	Zwiebel
1	Salatgurke
1 EL	Butter
500 ml	Gemüsebrühe
½ Bund	Petersilie
150 g	Crème fraîche
	Salz, weißer Pfeffer
100 g	Krabben

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Zwiebel schälen, Gurke waschen und beides klein schneiden.
- Butter in einem Topf zerlassen, zuerst die Zwiebeln und dann die Gurken darin andünsten.
- ½ Liter Wasser und die Brühe einrühren, aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Petersilie waschen und die Blätter abzupfen. Einige Blätter zum Garnieren zur Seite legen.
- Kräuter in die Suppe geben und alles mit dem Pürrierstab pürrieren. Nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Crème fraîche einrühren.
- Gukensuppe mit Krabben anrichten und mit der restlichen Petersilie dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück à 260 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
198 kcal	14,9 g	6,9 g	7,8 g	11,9 mg