

Rezepte von Best Chef und André Heiniger

Stressfrei Kochen

Hummersuppe mit gebratenen Riesencrevettenwürfel für 2 Personen

Hummersuppe André Heiniger	500ml	Verkaufsstelle Globus ***delicatessa in der ganzen Schweiz
Suppeneinlage	4 St.	frische Riesencrevetten Nr. 21/20 ohne Schale Garoma Gewürzmischung für Fleisch, Geflügel und Fisch
	1 Essl.	Olivenöl
	1 Essl.	Vollrahm geschlagen
	1 Schuss	Brandy oder Calvados
Garnitur		frischer Dill

1. Hummersuppe in eine Pfanne giessen und erhitzen. Mit einem Stabmixer aufschäumen.
2. Die Riesencrevetten mit der Garoma Gewürzmischung würzen und in je 5 kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die gewürzten Riesencrevettenwürfel darin kurz braten.
3. Den Rahm schlagen und in die Anrichtteller verteilen. Die gebratenen Riesencrevettenwürfel dazu legen und den Brandy oder Calvados auch dazu geben.
4. Die heisse aufgeschäumte Hummersuppe vorsichtig darüber giessen und mit frischem Dill garnieren.
5. Sie können Ihre Suppe auf Ihre kreative Art servieren oder in kleine Tässchen füllen, als kleiner Gruss aus der Küche. Oder servieren Sie mal einen gelungen Suppenapéro.
6. En Guete.

Mehr Informationen und Rezepte mit Produkte von Best Chef finden Sie unter www.best-chef.ch

Ihr Vorteil:

- **Einfache Anwendung – kurze Zubereitungszeit**
- **Wenig Aufwand – maximaler Erfolg**
- **Best Chef Suppen eignen sich für eine Mahlzeit am Arbeitsplatz (Mikrowellentauglicher Suppenbecher)**

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim entspannten Kochen mit Rezepten von Best Chef

Ihr Gourmetkoch André Heiniger