Kaltes Gurken-Paprikasüppchen mit gebratenen Garnelen

- **Küche:**Spanisch

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });

Der Urlaub im Süden läßt grüßen. Auf kaltem Wege schnell und lecker zubereitet

Zutaten

- (4-6 Personen)
- 2 Garnelen pro Person
- 2 grüne Freiland Gurken
- 1 frische, grüne Paprikaschoten
- 1 frische, gelbe Paprikaschote
- 3/4 l Bio Joghurt (gern auch der Joghurt aus dem Türkenladen)
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- Etwas Chilipulver
- 1 frischer Dillzweig
- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung des frischen Gemüses:

Schritt2

Das Gemüse waschen, putzen und von den Kernen befreien, in grobe Stücke schneiden.In den Mixer geben.(Geht auch mit dem "Zauberstab")

Schritt3

Gehackte Zwiebeln, den gezupften Dill und fein geschnittenen Knoblauch dazu geben. Salzen und

mit gemahlenem Chili würzen.

Schritt4

Alles einmal kurz anmixen und den Joghurt dazu geben, noch einmal kurz aufmixen, nachschmecken und kalt stellen.

Schritt5

Die Garnelen:

Schritt6

In der Zwischenzeit die Garnelen mit etwas gepresstem, frischem Knoblauch kurz auf jeder Seite anbraten, bis die rote Farbe hervortritt.

Schritt7

Pfanne zurückziehen und in der noch heißen Pfanne ausruhen lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Suppe gut durchgekühlt, auf ebenfalls kalten Tellern servieren, die lauwarme waagerecht halbiert, dazu geben.

Schritt10

Etwas Olivenöl ganz zum Schluss darüber geben, vollenden.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** bio, garnelen, national, regional

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaltes-gurken-paprikasueppchen-mit-gebratenen-garnelen/