

# Laugenstange gewickelt an Krebsrahmsüppchen mit gebratener Garnele



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 1 Stück Laugenstange (Art. 53)
- 40 g Butter
- 100 g Zwiebel gewürfelt
- 50 g Dijon-Senf
- 40 g Honig
- 100 g Krebsuppenpaste
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 10 Garnelen
- 20 ml Öl
- Pfeffer, Salz
- 10 Snack-Löffel (Art. 63202)

## Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel zusammen mit dem Honig und dem Senf in der Butter glasig anschwitzen. Die Krebsuppenpaste zugeben und mit der Brühe und Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen putzen, würzen und in einer heißen Pfanne in Öl braten.

Die Laugenstange längs vierteln und in die Länge ziehen, etwas eingedreht auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen.

Bei 180°C ca. 7 Min backen. Nun alles dekorativ auf das gewünschte Geschirr anrichten.

Tipp: Die Suppe erhält mit Milchschaum einen optischen Kick.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH