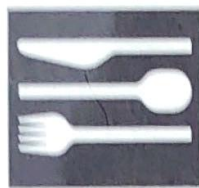


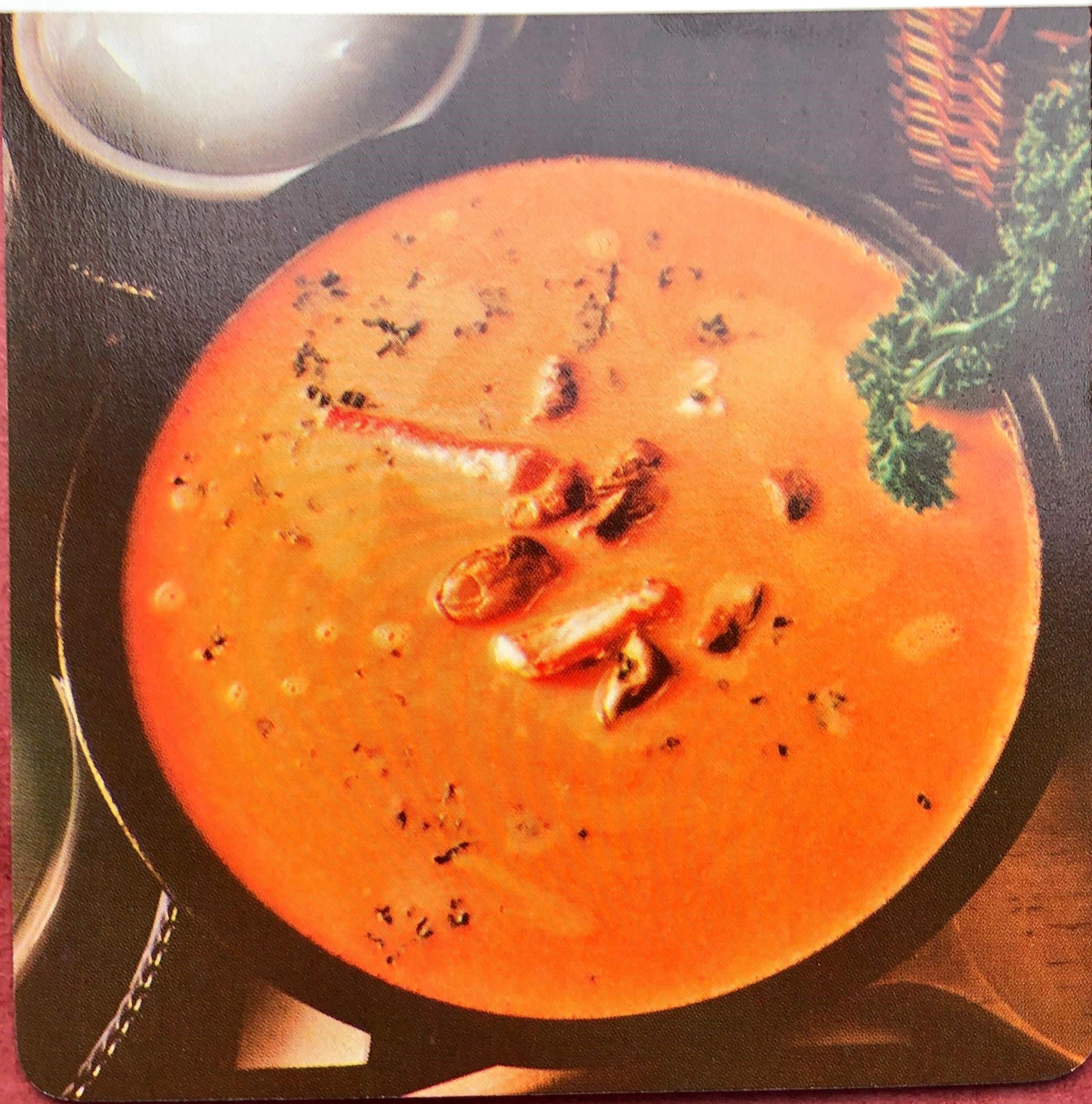
Schnelle, feine Muschelsuppe

6-8 Personen



Suppen
Karte Nr. 5

2



Schnelle, feine Muschelsuppe

Suppen
Karte Nr. 5 **2**

Vorbereitungszeit 5 Min. · Kochzeit 7 Min.

1 Dose Tomatensuppe
1 Dose Champignonsuppe
1 Dose Muscheln im Saft
1 gr. Dose Krabbenfleisch
2 Dosen Büchsenmilch
Salz, weißer Pfeffer
gehackte Petersilie

Frisch zubereitet mit
Stangenweißbrot servieren.
Getränkervorschlag: Rotwein.

- 1.** Krabbenfleisch und Muscheln gut abtropfen lassen.
- 2.** Tomatensuppe, Champignonsuppe und Büchsenmilch mischen und zum Kochen bringen. Muscheln und Krabbenfleisch in die kochende Suppe geben, danach nicht mehr kochen.
- 3.** Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und die Suppe mit gehackter Petersilie bestreuen.