

Kopfsalatcreme

4-Personen

Zutaten:

300	-	gr grüne Kopfsalatblätter
½	-	Zwiebel, fein gehackt
etwas	-	Erdnussoel
30	-	gr frische Petersilie, ohne Stängel
1	-	Liter Gemüsebouillon
wenig	-	Weisswein
etwas	-	Salz
etwas	-	Cayennepfeffer
1	-	dl Rahm

Zubereitung:

Kopfsalatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Blätter im heissen Erdnussoel dünsten. Zwiebel und Petersilie begeben und mitdünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen und der Bouillon auffüllen. 20-Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen.

Abermals aufkochen, würzen und den geschlagenen Rahm darunterziehen.

In vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten.

Sofort Servieren.