

# Kresserahmsuppe mit Chilifäden

4-Personen

---

## Zutaten:

|       |   |                               |
|-------|---|-------------------------------|
| 200   | - | gr Gartenkresse               |
| 80    | - | gr Spinatblätter              |
| 40    | - | gr Erbsen Schalotten, gehackt |
| etwas | - | Bratbutter zum dämpfen        |
| 1     | - | dl Noilly Prat                |
| 5     | - | dl Geflügelfond               |
| 1,5   | - | dl Rahm                       |
| 50    | - | gr Mascarpone                 |
| 30    | - | gr Butter                     |
| wenig | - | Zitronensaft                  |
| etwas | - | Salz                          |
| etwas | - | weisser Pfeffer aus der Mühle |
| etwas | - | Brunnenkresse zum Garnieren   |
| etwas | - | Chilifäden zum Garnieren      |

## Zubereitung:

Kresse und Spinat in siedendem Salzwasser kurz blanchieren. Abgiessen und sofort in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Schalotten in wenig Butter glasig dämpfen. Mit Noilly Prat ablöschen, etwas einkochen lassen.

Geflügelfond, Rahm und Mascarpone beifügen, unter Rühren aufkochen.

10-Minuten köcheln lassen. Kresse und Spinat dazugeben, kurz aufkochen. Dann sofort mit der Butter pürieren bis die Suppe schön cremig ist.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmte Teller oder Schalen anrichten. Mit Brunnenkresse und Chilifäden garnieren.