

Mascarponesuppe „Zitrone“

4-Personen

Zutaten:

4	-	Stängel Zitronengras
2	-	Zwiebeln
2	-	EL Mehl
7-8	-	dl Gemüsebouillon
250	-	gr Mascarpone
1	-	EL Zitronensaft
1	-	EL Butter
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz

Zubereitung:

Zwiebeln grob hacken. Zitronengras quetschen.

Die Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln und Zitronengras cirka 5-Minuten andämpfen, Mehl darüber stäuben und kurz weiterdämpfen.

Gemüsebouillon darüber giessen und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze cirka 20-Minuten köcheln.

Zitronengras entfernen.

Mascarpone und Zitronensaft darunter rühren, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, nur noch heiss werden lassen.

Suppe pürieren und in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten.