

Potage de Noel

4-Personen

Zutaten:

4	-	Pouletbrüstchen zu 80-gr.
6	-	dl Geflügelbouillon
60	-	gr geschälte, feingeriebene Mandeln
2	-	hartgekochte Eier
1	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
20	-	gr Butter
8-12	-	kleine Scheiben Pariserbrot

Zubereitung:

Pouletbrüstchen 8-Minuten in der heissen Geflügelbouillon garziehen lassen.

Erkalten lassen und kleinschneiden. Mit Mandeln und hartgekochten Eigelben im Mixer fein pürieren.

Bouillon langsam zufügen und weiter mixen bis eine gleichmässig sämige Suppe entsteht.
Den Rahm beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen, auf ein Backblech legen und im auf 200-Grad vorgeheizten Ofen leicht tosten.

Das Brot in vorgewärmte Suppenteller verteilen. Die Suppe vorsichtig erwärmen und über das Brot anrichten.