

# Rieslingschaumsuppe

4-Personen

---

## Zutaten:

6	-	dl Wasser
4	-	dl Riesling
1.5	-	Beutel Sauce Bechamel
4	-	dl Rahm
etwas	-	Schlagrahm
etwas	-	Gemüsebouillon (Pulver)
etwas	-	Pfeffer
etwas	-	Schnittlauch fein geschnitten oder Petersilie gehackt

## Zubereitung:

Wasser und Wein in Pfanne erhitzen, die Beutelsauce begeben und unter ständigem Rühren schwach kochen lassen.

Rahm beifügen und mit Bouillon und Pfeffer abschmecken. Wenig Petersilie oder Schnittlauch zugeben. Nicht mehr kochen!

Kurz vor dem Servieren etwas Schlagrahm darunterziehen – sofort Servieren!