

Weisswein - Kressesuppe

4-Personen

Zutaten:

60	-	gr. Lauch
1	-	EL Butter
1,5	-	dl Weisswein – z.B. Chasselas
5	-	dl Gemüsebouillon
2	-	Eigelb
1.5	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
30	-	gr. Kresse

Zubereitung:

Lauch sehr fein schneiden. In Butter cirka 2-Minuten dünsten. Wein und Bouillon begeben und cirka 5-Minuten köcheln lassen.

Eigelb und Rahm verquirlen und unter Rühren zur Suppe giessen.
Suppe bis kurz vor den Siedepunkt bringen.

Achtung – die darf nicht mehr kochen!

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in vorgewärmte Suppentassen oder Teller anrichten und mit Kresse darauf verteilt garnieren.

Sofort servieren.