

Zitronengras - Rahmsuppe

4-Personen

Zutaten:

6	-	Stängel Zitronengras
1	-	Frühlingszwiebel
1	-	EL Olivenöl
1	-	Knoblauchzehe
1	-	dl Weisswein
4	-	dl Hühnerbouillon
200	-	gr. Crème fraîche
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Zitronengras längst halbieren, die Hälften flach klopfen. Frühlingszwiebeln hacken, wenig grün beiseite legen.

Restliche Zwiebel im Öl dünsten.

Knoblauch dazu pressen. Zitronengras dazugeben, mit Wein und Bouillon ablöschen.

10-Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Bouillon zugeben.

Suppe durch ein Sieb abgessen und die Crème fraîche begeben. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in vorgewärmte Suppentassen oder Teller einfüllen und mit Frühlingszwiebelgrün in Ringe geschnitten garnieren.

Sofort servieren.