

So schmeckt der
Frühling.



Kresseschaumsüppchen

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

1 Zwiebel
40 g Butter
40 g Mehl
1,2 l Gemüsebouillon
1 dl Weisswein
100 g Gartenkresse
1,5 dl Rahm
Salz, Pfeffer

Zwiebel hacken. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Mehl dazugeben, ca. 2 Minuten dünsten. Bouillon und Wein dazugießen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Etwas Kresse für die Garnitur beiseitestellen. Rahm und restliche Kresse zur Bouillon geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit beiseitegestellter Kresse bestreuen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

Pro Person ca. 5 g Eiweiss, 23 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 1200 kJ/250 kcal