

Kresseschaumsuppe mit Twistern

30 Minuten



Zutaten

500g	Blätterteig
wenig	Olivenöl
300g	Schalotten
1	Esslöffel Butter
2dl	Weisswein
7dl	Gemüsebouillon
2dl	Rahm
1	Bund Petersilie
100g	Kresse
	Salz, Pfeffer

Pro Person: 39g Fett, 7g Eiweiss,
28g Kohlenhydrate, 2063 kJ (493 kcal)

Kochanleitung



- 1** Teig längs in 8 Streifen schneiden, einzeln verdrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig **Öl** bestreichen.
Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.



- 2** Schalotten in Scheiben schneiden, in der warmen **Butter** andämpfen. **Wein** dazugießen, fast vollständig einkochen.



- 3** Bouillon und Rahm dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln. **Petersilie** und **Kresse** begeben, pürieren, würzen.