



Suppe Weinschaumsuppe

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Nährwert Portion(1/4): 269 kcal

20 g F / 5 g KH / 5 g E

Für 4 Personen

- 1 EL Maizena
- 2 ½ dl Weisswein
- 2 Eier
- 6 dl Hühnerbouillon, kalt
- 2 dl Rahm
- Salz nach Bedarf
- Pfeffer nach Bedarf

Und so wirds gemacht:

Suppe: Maizena mit dem Wein in einer Pfanne anrühren. Eier begeben, mit dem Schwingbesen gut verrühren, dabei die Bouillon langsam dazugießen, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 1 Min. weiterrühren. Rahm flaumig schlagen, darunterziehen, warm werden lassen, würzen, in vorgewärmte Suppenteller anrichten.

Tipp: Etwas Schnittlauch fein schneiden und über die Suppe streuen.

Einkaufshilfe
Diese Zutaten
finden Sie in
den Coop
Pronto Shops:

