

Kräuterschaumsuppe

Zutaten für 5 Portionen

150 g	Zwiebel
10 g	Knoblauch
20 g	Butter
20 g	Mehl
100 ml	Weißwein
1 l	Gemüsefond
½ Bund	Petersilie
½ Bund	Basilikum
250 ml	Schlagobers
	Salz, Kräuter aus dem Garten, Suppenwürze



Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken
2. Kräuter waschen und vorbereiten
3. Zwiebel in Butter andünsten
4. Mehl dazu geben
5. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen
6. Kräuter dazugeben und pürieren
7. Abschmecken
8. Vor dem Servieren, Schlagobers dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen
9. Anrichten & Guten Appetit

Allergene: Milch, Gluten

Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!