

KRÄUTERSUPPE

| NR | MENGE | ZUTAT | ZUBEREITUNG |
|-----------|--------------|---------------------------------------|---|
| 1 | 250 g | Frühlingskräuter nach eigener Wahl | Waschen, trocken tupfen und fein hacken. |
| 2 | 1-2 | Zwiebeln | Schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. |
| 3 | 50 g | Butter | In einem breitem Topf erhitzen. |
| 4 | Alle | Zwiebelwürfel | Zufügen und glasig dünsten. |
| 5 | 50 g | Mehl | Darüber streuen, kurz durchrühren und 2-3 Minuten auf kleiner Hitze anschwitzen lassen. Auf größte Hitze schalten. |
| 6 | 1 Liter | Gemüsebrühe | Langsam angießen und stetig durchrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Kurz aufkochen und von der Kochstelle nehmen. |
| 7 | 1 | Ei | Trennen. |
| 8 | 2-3 EL | Suppe | Mit dem Eigelb verrühren und die Legierung in die Suppe einrühren. |
| 9 | 80 ml | Sahne | Zusammen mit |
| 10 | Allen | Kräutern | Zufügen, durchrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. |