Suppe mit Frühlingskräutern

Ein einfaches Rezept für Kochanfänger: Die Suppe mit Frühlingskräutern ist ein wunderbar leichtes Gericht für eine Vorspeise oder Zwischenmahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

120 g	Weißbrotwürfel (geröstete)
1 Schuss	Zitronensaft
120 ml	Schlagobers
3 Stk.	Eigelb
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
30 g	Butter
120 g	frische Kräuter (nach Belieben)
1 l	Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Für die Suppe mit Frühlingskräutern zunächst das Weißbrot toasten und in Würfel schneiden. Gemüsebrühe erhitzen. Eigelb mit dem Schlagobers verrühren und in die Gemüsebrühe rühren. Die Frühlingskräuter waschen, trockentupfen und fein hacken.

2. Butter in einem Topf zerlassen und die Kräuter darin dünsten. In die Brühe geben und kräftig salzen und pfeffern. Mit Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Suppe in Tellern anrichten, mit den Weißbrotwürfeln bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Die Suppe mit Frühlingskräutern nach Belieben mit Gänseblümchen garnieren.