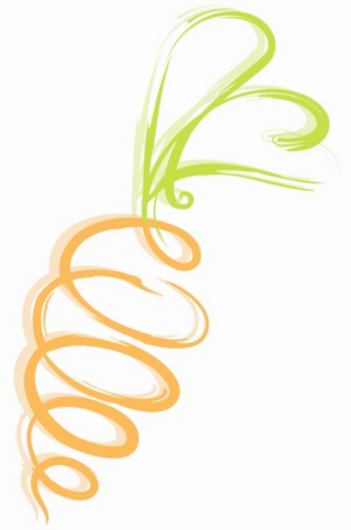


Rezept der Woche



Mairübchensuppe

mit Weißbrot

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

- 1 Bund Mairübchen mit Blattgrün
- 1 Zitrone
- 3 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 4 Scheiben Weißbrot
- 100 g Bergkäse
- Salz und Pfeffer

Mairübchen vom Blattgrün trennen und beides klein schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und klein hacken. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

In einem Topf Butter zerlassen, Schalotte und Knoblauch dazugeben und ca. 2 Minuten kurz anschwitzen. Mehl hinzugeben und stetig umrühren, bis sie eine leicht goldene Farbe bekommt.

Mit einem Schluck Brühe ablöschen und dabei gründlich mit dem Schneebesen aufrühren. Weitere Brühe zugeben und verrühren. Weißwein, geriebene Zitronenschale und Mairübchen dazugeben und ca. 10 Minuten gar kochen lassen.

Die Weißbrotscheiben mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen gratinieren.

Mairübchensuppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Sahne und die zerschnittenen Mairübchenblätter dazugeben, einmal aufkochen lassen und mit einem Pürierstab fein aufmixen.

Fertig!

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann