

## Wein-Tipp



### Coop Naturaplan Bio-Neuchâtel AOC

Domaine des Coccinelles

**Herkunft:**

Schweiz

**Region:**

Neuenburg

**Rebsorte:**

Chasselas

**Charakter:**

Offenes Fruchtbouquet mit zarten Caramelnoten und feinem Lindenblütenduft. Frischer, lebendiger Auftakt mit Aromen von grünen Äpfeln und stützender Säure. Ein Wein mit Rasse.

**Passt zur Weinsuppe**

sowie zu Aperitifs, Fisch an Sauce und Käsespeisen.



## Weinsuppe

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Ergibt ca. 1 Liter

**1 Esslöffel Butter**

**1 Knoblauchzehe**, in Scheiben

**½ Bund Thymian**

**3 Zweiglein Rosmarin**

**3 dl trockener Weisswein**

(z. B. Coop Naturaplan Bio-Neuchâtel AOC, siehe Weintipp links)

**6 dl Gemüsebouillon**

**2 frische Eier**, verklopft

**1½ dl Rahm**

**Salz, Pfeffer**, nach Bedarf

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Knoblauch und Kräuter andämpfen, Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, absieben.

2. Eier und Rahm in einer Schüssel gut verrühren, ca. 1 dl Suppe unter ständigem Rühren beigegeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen. Suppe würzen, mit dem Schwingbesen etwas schaumig schlagen und sofort servieren.

**Pro Person:** 19 g Fett, 5 g Eiweiss,  
3 g Kohlenhydrate, 1013 kJ (242 kcal)