

## ZITRONEN-KRÄUTER-SÜPPCHEN

### ZUTATEN

*Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten*

*Vorspeise für 6 Personen*

1 Schalotte, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
150 g Spinat, grob gehackt  
1 Bund Sauerampfer (ca. 30 g), grob gehackt  
ca. 12 Bärlauchblätter, grob gehackt  
7 dl Gemüsebouillon  
½ Zitrone, abgeriebene Schale und 1-2 EL Saft  
1,8 dl Vollrahm  
2 Eigelb  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle



Sauerampfer, geschnitten, zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

**1** Schalotten in Butter andämpfen. Spinat, Sauerampfer und Bärlauch zugeben, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Zitronenschale und -saft beifügen, aufkochen, von der Platte nehmen.

**2** Rahm und Eigelb verquirlen, unter ständigem Rühren zur Suppe geben, nicht mehr kochen! Suppe aufmixen.

**3** In vorgewärmten Suppentellern anrichten, garnieren.

Vorbereiten

Suppe ohne Zugabe von Rahm und Eigelb 3-4 Stunden im Voraus vorbereiten, auskühlen lassen. Zugedeckt kühl aufbewahren. Kurz vor dem Servieren aufkochen, Rahm-Eigelb-Mischung zufügen und nicht mehr kochen.

