

# Zitronen-Oliven-Suppe

schnell, originell

80 g grüne und schwarze entsteinte Oliven

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

½ dl Olivenöl extra vergine

8 dl Bouillon

1 Briefchen Safran

½ TL Senfpulver

1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale

1 Becher Saucenrahm

Salz, Pfeffer

Oliven grob hacken. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit den Oliven im heissen Öl dünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Safran, Senfpulver, Zitronenschale und Saft beifügen. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Den Saucenrahm beifügen, die Suppe aufkochen, bei starker Hitze kurz kochen lassen, abschmecken und mit knusprigem Brot servieren.