

## ZITRONEN-POULET-SUPPE

**milch  
lait  
latte**

Milchprodukte  
passen immer.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 l Hühnerbouillon  
100 g Lauch, gerüstet, in feine Ringe geschnitten  
75 g Suppenteiwaren, z.B. Ditali Lisci oder Fideli  
300 g geschnetzeltes Pouletfleisch  
1 TL Curry  
½ TL Salz  
2 Eigelb  
4 EL Rahm  
½ Zitrone, abgeriebene Schale und wenig Saft  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle



einige Zitronenzesten zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

**1** Bouillon aufkochen. Lauch und Teigwaren (je nach Kochzeit der Teigwaren) beifügen, 5 Minuten köcheln. Poulet würzen, dazugeben, 5 Minuten gar ziehen lassen.

**2** Eigelb mit dem Rahm verquirlen. 1 dl heisse Suppe dazugießen, unter Rühren zur restlichen Suppe geben, nicht mehr kochen. Mit Zitronenschale und -saft abschmecken, würzen. Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren.

Mit Brot servieren.

Das übrig bleibende Eiweiss kann zugedeckt 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Oder das Eiweiss tiefkühlen, Haltbarkeit 6 Monate.