

# Legierte Frühlingskräutersuppe, mit Champignons und Noilly Prat

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Da holen sie den Frühling auf den Tisch, leicht, bekömmlich, voller Aromen

## Zutaten

- 80 g Sauerampfer, gewaschen, grob gehackt
- 150 g zarter Spinat, geputzt, gewaschen, grob gehackt
- 2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 150 g Champignons, geputzt, gewaschen, in Scheiben
- 20 g Butter
- 50 ml Noilly Prat
- 750 ml Fleischbrühe oder Gemüfefond
- 150 ml Sahne
- 3 Eigelb
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den vorbereiteten Spinat mit dem Sauerampfer grob hacken oder mit dem Stabmixer pürieren, den gehackten Schnittlauch dazu geben.

### Schritt2

Die Champignons mit dem Knoblauch in der Butter anschwitzen und mit dem Fond und Noilly Prat aufgießen, 3 - 4 min. leise köcheln lassen.

### Schritt3

Kurz vor dem Servieren, die Kräuter dazu geben, lediglich 1 min. köcheln lassen. Zurück ziehen,

nicht mehr kochen lassen.

#### **Schritt4**

Die Sahne mit den Eigelben verquirlen und in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken, sofort in vorgewärmten Tiefen Tellern oder Suppentassen zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/legierte-fruehlingskraeutersuppe-mit-champignons-und-noilly-prat/>