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 Gemüsefond
- 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/