

Kresseschaumsuppe

Zutaten

Portionen: 4

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 200 ml Weißwein
- 0,5 l Gemüsesuppe
- 100 ml Obers
- 2 Packungen Kresse
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Für die Kresseschaumsuppe Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Olivenöl anschwitzen, die Kresse hinzugeben mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit der Suppe aufgießen.

Kurz aufkochen lassen, Obers hinzugeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten mit dem Pürierstab aufschäumen.

Die Suppe in tiefe Teller geben und mit etwas Kresse garnieren und servieren.