Unser Rezept

DER WOCHE

MAIRÜBCHENSUPPE

MIT GRATINIERTEM WEIßBROT

ZUTATEN

1 Bund Mairübchen mit Blattgrün

1 Zitrone

3 EL Mehl

2 EL Butter

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

400 ml Gemüsebrühe

200 ml Weißwein

100 ml Sahne

4 Scheiben Weißbrot

100 g Bergkäse

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mairübchen vom Blattgrün trennen und beides klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

In einem Topf Butter zerlassen, Schalotte und Knoblauch dazugeben und ca. 2 Minuten kurz anschwitzen. Mehl hinzugeben und stetig umrühren, bis sie eine leicht goldene Farbe bekommt.
Mit einem Schluck Brühe ablöschen und dabei gründlich mit dem Schneebesen aufrühren. Weitere Brühe zugeben und verrühren. Weißwein, geriebene Zitronenschale und Mairübchen dazugeben und ca. 10 Minuten gar kochen lassen.

Die Weißbrotscheiben mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen gratinieren.

Mairübchensuppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Sahne und die zerschnittenen Mairübchenblätter dazugeben, einmal aufkochen lassen und mit einem Pürierstab fein aufmixen.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de