

## Kräutercremesuppe

Menge/Portionen: 4

### Zutaten:

250 g Creme fraiche  
500 ml Gemüsebrühe , heiß  
2 TL Speisestärke  
2 Eigelb  
2 EL Petersilie , gehackt  
2 EL Schnittlauch  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Creme fraiche mit der Gemüsebrühe in einem Mikrowellentopf einrühren, Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, Eigelb unterziehen und alles zur Creme-fraiche Brühe geben. Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Deckel bei 600 Watt 7 Minuten garen.  
kcal p. P.: 240

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Verfasser: skadel