

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