



Unser Bestes für Ihre Familie

Kerbelschaumsuppe TM 31

6 Portionen

750 g	Gemüsefond
250 g	Crème double
100 g	Butter, kalt, in kleinen Stücken
2 Prisen	Salz
90 g	Kerbelblättchen, abgezupft, ohne Stiele
50 g	Sahne, geschlagen

- Gemüsefond in den Mixtopf geben und **7 Min./100°/Stufe 1** zum Kochen bringen.
- Crème double zugeben und **3 Min./90°/Stufe 1** erhitzen; dabei die Butterstückchen zugeben und mit Salz abschmecken.
- Kerbelblättchen mit einem scharfen Messer schneiden, mit der geschlagenen Sahne in die Suppe geben und **20 Sek./Stufe 8** pürieren.
- Kerbelschaumsuppe in vorgewärmten Suppentassen servieren.

Tipp von Heinz Winkler:

Frische, feine Kräuter wie Kerbel sollten Sie immer erst zum Schluss an das Gericht geben. Sie behalten dann ihre schöne grüne Farbe und den intensiven Geschmack. Die Suppe nicht mehr kochen lassen und sofort servieren. Statt Kerbel können Sie auch Basilikum nehmen und die Suppe wie beschrieben zubereiten. Dazu schmecken in Butter gebratene Croutons.



Thermomix