



Sigrids Kräuterzauber

Sauerampfersuppe Für 4 Personen



<i>4</i>	<i>Hand voll</i>	<i>Sauerampferblätter</i>
<i>30</i>	<i>g</i>	<i>Butter</i>
<i>1</i>	<i>L</i>	<i>Wasser</i>
<i>2</i>	<i>Stück</i>	<i>Gemüsebrühwürfel</i>
		<i>Salz und Pfeffer</i>
<i>2</i>	<i>EL</i>	<i>süße Sahne</i>
<i>1</i>		<i>Eigelb</i>
<i>5</i>	<i>Scheiben</i>	<i>Weizenvollkornbrot</i>
<i>30</i>	<i>g</i>	<i>Gouda (frischer/alter - je nach Geschmack)</i>

Die Sauerampferblätter waschen, von den Stielen befreien und klein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Sauerampferblätter dazugeben und kurz dünsten. Mit dem Wasser aufgießen, die Gemüsebrühwürfel hinein geben und ca. 15 Minuten leicht kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sahne mit dem Eigelb verquirlen, unter die Suppe rühren und kurz erhitzen. Die Brotscheiben in einer Pfanne knusprig rösten.

Die Suppe in die Suppenschüssel verteilen, die Brotscheiben darauf legen und mit dem geraspelten Käse bestreuen. Im Backofen überbacken.