

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

SPARGEL-SUPPE

Zutaten:

1l Fleischbrühe, gut gewürzt
100 g Suppennudeln
1 EL gehacktes Basilikum
etwas Pfeffer und Muskat
250 g gekochter Spargel
100 g gekochte Erbsen
100 g gekochter Schinken in Würfeln
1/8 l Sahne
4 Eigelbe von Deutschen Frisch-Eiern
Brunnenkresse für die Garnitur

Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser so lange kochen, daß sie noch Biß haben. Herausnehmen, kalt abspülen und in die wohlgewürzte Fleischbrühe geben.

Mit dem Basilikum, Pfeffer und Muskat würzen, wenn nötig auch noch etwas nachsalzen und dann die gekochten Spargelstücke und Erbsen sowie den gewürfelten Schinken zugeben.

Bei schwacher Hitze langsam bis zum Siedepunkt erwärmen. Dann die Sahne mit etwas Fleischbrühe verrühren und in die Suppe geben und wieder langsam erwärmen.

In den Tellern verteilen, mit jeweils 1 Eigelb krönen und mit der Brunnenkresse garnieren.

Port. 1400 kJ/330 kcal