

Spritzige Gouda-Suppe

Zutaten | 5 Portionen

900 ml	Fleischbrühe
250 g	Gouda
2	Eigelb
50 g	Crème fraîche
300 ml	Weißwein, trocken
250 ml	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
60 ml	Muskatnuss, frisch gerieben
125 g	Backerbsen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Fleischbrühe erhitzen. Gouda reiben und in der Brühe auflösen.
- Eigelbe und Crème fraîche verrühren.
- Topf vom Herd nehmen und Weißwein zur Käse-Brühe gießen. Alles mit Pfeffer würzen.
- Crème fraîche-Eigelbmischung unterschlagen bis es schäumt. Danach die Suppe nicht mehr erhitzen.
- Schnittlauch abspülen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.
- Vor dem Servieren die Schnittlauchringe und die Backerbsen über die Suppe streuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 335 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
347 kcal	25 g	6 g	15 g	533 mg