

Spritzige Gouda Suppe

Zutaten | 4 Personen

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

Zubereitungszeit: 30 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 und Muskatnuss würzen.
- Crème fraîche -Eigelbmischung unterschlagen bis sie schäumt. Danach die Suppe nicht mehr erhitzen.
- Schnittlauch abspülen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.
- Vor dem Servieren Schnittlauchringe und Backerbsen über die Suppe streuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 335 g

Nährwerttabelle

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