

Kresseschaumsüppchen mit Schwarzbrotcroûtons

Zutaten für 4 Personen

Suppe:

500 g Fleischbrühe
500 g Sahne
50 g Kresse
50 g kalte Butter
Salz, Pfeffer

- Fleischbrühe mit Sahne aufkochen, kurz köcheln lassen, Kresse dazugeben und im Mixer pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer abschmecken, die kalte Butter dazugeben und kurz vor dem Servieren mit Hilfe eines Stabmixers aufschäumen.

Croûtons:

100 g Schwarzbrot
1 EL Olivenöl

- Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl langsam in der Pfanne rösten.
- Als Dekoration auf über die Suppe streuen.

