

Randensuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 EL Butter
2 EL Weissmehl
½ TL Zimt
7 dl Gemüsebouillon
1 kleine Rande (gekocht)
100 g saurer Halbrahm
50 g Fetakäse
2 EL Randensprossen

Zubereitung:

Butter schmelzen, Mehl und Zimt unter Rühren ca. 2 Minuten dünsten.
Bouillon dazu giessen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln.
Sauren Halbrahm darunter rühren, Rande begeben, nur noch heiss werden lassen. Suppe anrichten, mit Feta und Randensprossen garnieren.