

Brennesselsuppe



Pour 4 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Zutaten

- 1 kleine Handvoll Brennesseln pro Person
- 1 Eigelb
- 2 dl Milch
- 1 l Wasser
- 40 g Butter
- Brotwürfelchen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Brennesseln waschen, fein hacken und in der Butter anziehen lassen.
Kochendes Salzwasser zugeben.

Etwa 30 Minuten kochen.

1 dl Milch zugeben und aufkochen.

Die restliche Milch mit dem Eigelb verklopfen.

Die Suppe unter Rühren daraufgiessen.

Die Brotwürfel in Butter rösten.

Beim Anrichten zufügen.