

## Veltliner Suppe

Suppe

Gemüse

Herbst

Vegetarisch

Winter

### ZUBEREITUNG

Suppe erhitzen, Weißwein zugießen. Obers und Dotter gut verrühren und in die Suppe gießen. Suppe mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen; dabei nicht zu heiß werden lassen, damit die Dotter nicht gerinnen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croûtons Weißbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, Brotwürfel darin knusprig braten. Die Brotwürfel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe anrichten und mit den Croûtons garniert servieren.



### ZUTATEN

500 ml Gemüsesuppe

200 ml Lenz Moser Selection

Grüner Veltliner

200 ml Schlagobers

2 Dotter

100 g Weißbrot

20 g Butter

1 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer