

Frühlingsuppe mit Ei

Eine gute Möglichkeit, die restlichen Ostereier zu verwerten.

Für 4 Personen

- 40 g gemischte Kräuter, z.B. Peterli, Bärlauch (je nach Saison)
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 200 g Crème fraîche
- 1,2 l Gemüsebouillon
- 150 g dünne (chinesische) Nudeln
- Pfeffer
- 4 gekochte, gefärbte Eier

Wenige Kräuter für die Garnitur beiseite stellen.

Die restlichen Kräuter, Knoblauch und Crème fraîche mit einem Stabmixer nicht zu fest pürieren. Bouillon aufkochen und die Nudeln dazugeben, ca. 2 Minuten knapp weich kochen. Kräuter-Crème-fraîche dazugeben und verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Suppe anrichten und mit den beiseite gestellten Kräutern garnieren. Mit den Nudeln ein Nestchen machen. Die gekochten Eier schälen, halbieren und auf den Nudeln anrichten.

Schmeckt herrlich mit frischem Brot!

