

Solothurner Weissweinsuppe

für 6 Personen

Zutaten

4 dl Weisswein
4 dl Hühnerbouillon
4 dl Rahm
1 EL Glace de Viande (oder Knorr Batensauce)
1 EL Basilikum Pesto (oder Pizzagewürz)
wenig Samba Olek
30 g Butter
Salz / Pfeffer zum abschmecken

Für Deko

80g Schlagrahm
Schnittlauch



Zubereitung

Alle Zutaten zusammen aufkochen

In Teller oder Tassen anrichten und mit Schlagrahm und Schnittlauch garnieren

Wenn man die Suppe gerne etwas dicker macht 2 TL Maizena mit etwas kaltem Weisswein auflösen und danach mit aufkochen