

# Zwischengericht

Potage Saint-Germain avec Croûton au Citron

Zutaten:

250 g Erbsen  
2 St. Schalotten  
20 ml Olivenöl  
0.6 l Geflügelbrühe  
200 g Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
200 ml Milch  
0.5 St. Baguette  
2 St. Knoblauch  
0.1 Bund Rosmarin  
1 St. Zitrone

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Dann in etwas Olivenöl anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Aufkochen lassen und die Erbsen dazu geben. Nach 6-8 Minuten Garzeit die Suppe mit dem Mixstab fein zerkleinern und ggf. noch durch ein feines Sieb passieren. Nun erneut erhitzen, die Crème fraîche dazu geben und abschmecken. In einer Pfanne in etwas Olivenöl grob gewürfelte Baguette leicht rösten. Zum Ende hin Knoblauch und Rosmarin zugeben. Vom Herd nehmen und zum Schluss noch Zitronenschale darüber reiben. Milch mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt erhitzen, aufschäumen und auf die Suppe geben und mit den Croûtons zusammen servieren.