



Schalotten- Safran-Cappuccino

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Für 4 Weck-Gläsli von je ca. 1½ dl
Vorspeise für 4 Personen

1 Esslöffel Butter

150g Schalotten, grob gehackt

2 dl Prosecco

3 dl Gemüsebouillon

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 dl Vollmilch

1 Briefchen Safran

einige Safranfäden,
zum Garnieren

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 5 Min. andämpfen, Prosecco dazugießen, fast vollständig einköcheln. Bouillon und Rahm dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln, pürieren, würzen.
2. Milch warm werden lassen. Safran begeben, mit dem Milchschaumer oder dem Pürierstab aufschäumen.
3. Suppe in die Gläsli verteilen. Safranschaum daraufgeben, garnieren, sofort servieren.

Pro Person: 14g Fett, 3g Eiweiss,
6g Kohlenhydrate, 672 kJ (161 kcal)