



KOPFSALATSUPPE MIT ZWIEBELFLAN

Zwiebelflan

4 Schalotten schälen, würfeln und in
3 El Butter glasig dünsten,
anschließend pürieren
und passieren (durch ein
feines Sieb streichen).
125 ml Gemüsefond und
125 ml Milch erhitzen, Zwiebelpüree
eintrühren und mit
Salz, Pfeffer und
Muskatnuss würzen
3 große Eier schaumig schlagen,
Zwiebelfond langsam unterrühren.
In feuerfeste Förmchen mit Deckel oder Tassen (mit
Alufolie abdecken) verteilen. Ein tiefes Blech mit
etwas heißem Wasser füllen, damit die Förmchen zur
Hälfte im Wasser stehen. Dann 20 Minuten bei 175°C
backen.

Suppe

200 g Kartoffeln und
60 g Schalotten schälen und klein
schneiden. Beides
zusammen mit
3 Stiele Estragon in
Butter andünsten. Mit
600 ml Gemüsefond und
300 ml Sahne aufgießen.
1 Kopfsalat putzen und grob
zerschneiden, zusammen
mit
1 Bund Kerbel und
100 g Creme fraîche mit der Suppe pürieren.
3 El Milch Mit
Salz und Pfeffer abschmecken und
schaumig aufschlagen.

Anrichten:

Den Zwiebelflan in ein Suppenteller stürzen und Kopfsalatsuppe darum herum eingießen.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Baur'. The signature is fluid and cursive, with a large initial 'M' that loops around the first part of the name.