

Rottannensuppe mit knusprigem Stängel

3	dl	Rahm	zusammen in Pfanne aufkochen, ca.
3	dl	Gemüsebouillon	20 Min. köcheln lassen
3	El	Risottoreis	
Eine		„Hampfle“ Rottannenzweige	

Zweige herausnehmen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Zur gewünschten Dicke einkochen, ev. mit etwas Mehlbutter binden

		Salz, Pfeffer	abschmecken
1		Toastbrotstange	in 4 Streifen schneiden
4		Specktranchen	die Hälfte damit umwickeln

Backen:

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, ca. 5 Min.

Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen giessen, mit Rottannenzweig (ev. mit etwas Honig an den Rand kleben) und Toastbrotstreifen garnieren

