


Rezept

Supa awgolémono – Zitronensuppe



© Michael Himpel

Info

 **35 Min.**
Gesamtzeit

+ Kochzeit  leicht



Zutaten für - **4** + Portionen

1,2 L **Gemüsebrühe**

60 g **Langkornreis**

200 g **grüner Spargel**

100 g **Erbsen**

3 **Eigelb**

2 **Zitronen**

Kräutersalz

Pfeffer frisch

Zubereitung

1. Brühe aufkochen. Reis darin bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Minuten garen.
2. Spargel schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit den Erbsen zum Reis geben. 10 Minuten garen.
3. Eigelb in einer Schale verrühren. Unter Rühren langsam den Saft von 1 Zitrone zugießen. Langsam 200 ml mäßig heiße, nicht kochende Brühe einrühren.
4. Eigelb-Zitronen-Mischung unter Rühren zum mäßig heißen Reis geben. Die Suppe darf nicht mehr kochen! Mit 1/2 TL abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Suppe in Tassen füllen, mit Zitronenscheiben verzieren und servieren.