

## Zitronen-Hefesüppchen

Für 4 bis 6 Personen

1l Gemüsebouillon  
3dl Rahm  
60g Mehlbutter  
½ Stk. Zitronensaft  
1½ Stk. Hefewürfel  
Salz und Pfeffer

1Stk. Zitronenschale, abgerieben  
Petersilie, gehackt



Die Bouillon zum Kochen bringen. Den Rahm begeben, das Ganze wieder aufkochen und mit der vorbereiteten Mehlbutter binden.

Den Zitronensaft beifügen und die Suppe für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Vor dem Servieren die Hefe in die Suppe mixen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe anrichten und mit gehackter Petersilie und Zitronenschale bestreuen.

E Guete...