

# Lattichsuppe

für 4 Personen

## Menge Zutaten

**500 g Lattich**  
**1 Zwiebel**  
**3/4 l Gemüsebouillon**  
**1/4 l Milch**  
**80 g Butter**  
**2 Eigelb**  
**50 ml Schlagsahne**  
**Salz, Pfeffer,**  
**Muskat**  
**3 Scheiben**  
**Weizenvollkorn-**  
**toast**  
**40 g Butter**

## Zubereitung

Lattich putzen, waschen, die kleinen Herzblätter zum Garnieren aufheben.  
 Den übrigen Salat in Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.  
 Die Zwiebel pellen und würfeln.  
 In der restlichen Butter glasig dünsten.  
 Die Salatstreifen zugeben und mitdünsten.  
 Mit der Bouillon ablöschen, kurz aufkochen lassen.  
 Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.  
 Mit dem Schneidstab des Handrührers oder im Mixer pürieren, dann die Milch zugeben.  
 Eigelb mit der Schlagsahne verschlagen.  
 Die Suppe bis kurz vor dem Kochen erhitzen und mit der Eiersahne ligieren.  
 Die Suppe darf nicht mehr kochen.  
 Die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden und in der Butter zu Croutons rösten.  
 Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Tassen füllen, mit den Herzblättchen garnieren.  
 Die Brotroutons dazu reichen.