



Schalotten-Safran-Cappuccino



Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe:

1 EL Butter

150g Schalotten, grob gehackt

200 ml Prosecco

300 ml Gemüsesuppe

150 g Schafsgupferl

Salz

Pfeffer

Für den Schaum:

200 ml Schafmilch

1 Briefchen Safran

Safranfäden zum Garnieren



Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten schälen, grob schneiden und ca. 5 Minuten andämpfen, Prosecco dazu gießen und fast vollständig einköcheln lassen. Mit Gemüsesuppe aufgießen und Schafsgupferl einrühren. Kurz aufkochen lassen, anschließend die Hitze reduzieren, ca. 15 Minuten köcheln lassen, pürieren und würzen.

Milch warm werden lassen. Safran beigegeben und mit einem Milchschaumer oder einem Pürierstab aufschäumen.

Das Süppchen in kleine Gläser füllen, Schaum darauf verteilen und mit Safranfäden garnieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊