

## DER CHEF EMPFIEHLT

### Sauvignon Blanc Suppe mit Blätterteig-Flûtes

4 Personen als Vorspeise



Vor- und zubereiten: ca. 45 Minuten

#### Wein Vorschlag

**Mimosa Sauvignon Blanc**

### ZUBEREITUNG

#### Sauvignon Blanc Suppe

1. Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Zwiebeln andünsten und die Gemüsebouillon Paste dazugeben und gut verrühren. Mit Sauvignon Blanc und Wasser ablöschen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln und leicht reduzieren lassen. Rahm dazugeben und nochmals aufkochen. Abschmecken und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
2. Suppe durch ein Sieb in eine Pfanne abpassieren.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

#### Sauvignon Blanc Suppe

- 1 **Zwiebel** fein gehackt
- 3 EL **Butter**
- 1 EL **Gemüsebouillon-Paste**
- 4 dl **Mimosa Sauvignon Blanc**
- 4 dl **Wasser**
- 2 dl **Rahm**
- etwas **Salz und Pfeffer**

#### Blätterteig-Flûtes

- 1 **Blätterteig**, ausgewallt
- 1 Prise **Salz**
- 1 **Eigelb**
- 1 **Backpapier**

#### Blätterteig-Flûtes

1. Blätterteig ausrollen, mit Eigelb bestreichen und wenig Salz bestreuen. Mit einem Messer in 2 cm breite Streifen schneiden.
2. Jeden einzelnen Teigstreifen ablösen und möglichst satt um die eigene Achse drehen. Die Blätterteigstreifen auf das Backpapier legen und dieses auf das Backblech ziehen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ca. 10 Min. goldgelb backen und auskühlen lassen.

#### Anrichten

1. Die Sauvignon Blanc Suppe kurz aufköcheln und in leicht vorgewärmte Gläser abfüllen.
2. Die Blätterteig-Flûtes auf die Gläser legen und servieren.

