

Rezept

Grüne Sommersuppe mit Ei

Ein Rezept von Grüne Sommersuppe mit Ei, am 09.06.2026

Zutaten

750 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	150 g Lauch
150 g altbackenes Brot	2 EL Butter
50 g grüne Gartenkräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Borretsch)	150 g saure Sahne
	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Weißweinessig	4 Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe zubereiten oder auftauen lassen, erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch putzen, seitlich bis zur Mitte einschneiden, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Das Brot entrinden und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, den Lauch darin glasig dünsten. Brühe und Brot zugeben und zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. 1-2 EL davon beiseitelegen. Wenn das Brot ganz aufgeweicht ist, Kräuter und saure Sahne zugeben. Die Suppe mit dem Pürierstab cremig aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warm halten, nicht mehr kochen lassen.
3. Für die Eier Wasser ca. 5 cm hoch mit Essig in einem flachen Topf aufkochen. Jeweils nacheinander 1 Ei aufschlagen, in eine Kelle gleiten lassen und in das leicht köchelnde Wasser geben. Mit einem Löffel die Eiweißfäden um das Eigelb schlingen. Die Eier ca. 3 Min. ziehen lassen, bis das Eiweiß fest ist. Die Suppe anrichten. Die Eier mit einer Schaumkelle herausheben und in die Mitte der Suppe geben. Mit den übrigen Kräutern bestreuen.