

Rezept

Prosecco-Schaumsüppchen

Ein Rezept von Prosecco-Schaumsüppchen, am 09.06.2026

Zutaten

2 Zwiebeln	2 Bund Suppengrün
2 Tomaten	2 EL Öl
1 Lorbeerblatt	2 Nelken
1 TL Pfefferkörner	Salz
1 TL Worcestersauce	400 g Sahne
400 ml Prosecco	2 frische Eigelbe
Pfeffer	4 Scheiben Toastbrot
2 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 15 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Für die Brühe die Zwiebeln schälen. Das Suppengrün waschen und putzen. Zwiebeln und Gemüse grob würfeln. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Suppengrün und Tomaten dazugeben und kurz andünsten. 1/2 l Wasser angießen, mit Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern, Salz und Worcestersauce würzen und aufkochen lassen. 1 l Wasser dazugießen und 30 Min. köcheln lassen. Die Brühe durch ein Sieb passieren, dabei die Brühe auffangen und das Gemüse wegwerfen.
3. 1 Liter der Brühe mit 200 g Sahne und 300 ml Prosecco aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Restliche Sahne steif schlagen. 2 Eigelbe unterrühren, Eigelbsahne salzen, pfeffern und bis zum Servieren kalt stellen. Die Toastbrotsscheiben in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin rundherum goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Die Suppe vor dem Servieren erhitzen und den restlichen Prosecco unterrühren. Die Suppe in Tassen füllen. Jeweils 1 Klecks Eigelbsahne und einige Brotwürfelchen daraufgeben.