

## Rezept

# Prosecco-Schaumsüppchen in der Tasse

Ein Rezept von Prosecco-Schaumsüppchen in der Tasse, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Zwiebeln	<b>2 Bund</b> Suppengrün
<b>2</b> Tomaten	<b>2 EL</b> Öl
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>2</b> Nelken
<b>1 TL</b> Pfefferkörner	Salz
<b>1 TL</b> Worcestersauce	<b>400 g</b> Sahne
<b>400 ml</b> Prosecco	<b>2</b> frische Eigelb (M)
Pfeffer	<b>4 Scheiben</b> Toastbrot
<b>2 EL</b> Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Für die Brühe die Zwiebeln schälen. Das Suppengrün waschen, nach Bedarf schälen 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. ½ 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 l Brühe abmessen. Mit 200 g Sahne und 300 ml Prosecco aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Restliche Sahne steif schlagen, die Eigelbe unterrühren. Die Eigelbsahne salzen, pfeffern und bis zum Servieren kalt stellen. Die Toastbrotsciben entrinden und 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 erneut erhitzen und den restlichen Prosecco unterrühren. Die Suppe in Gläser füllen. Jeweils 1 Klecks Eigelbsahne und einige Croûtons daraufgeben.