



Kaffeeschaumsüppchen mit Gemüse-Muffins

Kaffeeschaumsüppchen

2 EL Butter	in einer Pfanne erwärmen
1 Schalotte	schälen, sehr fein hacken, beifügen und etwas andünsten
1 EL Puderzucker	dazu streuen, schmelzen lassen
3 EL Mehl	darüber stäuben
2 dl Weisswein	ablöschen
8 dl leichte Gemüsebouillon	auffüllen, ca. 10 Minuten köcheln lassen
5 Espresso	beifügen, etwas einkochen lassen
2 dl Halbrahm	beifügen, mit dem Stabmixer gut durchmischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
1 dl Vollrahm	steif schlagen, beim Anrichten je einen Löffel auf jede Suppe geben

Muffins

130 g Mehl	in eine Schüssel geben
1 TL Salz	dazu geben
1 TL Backpulver	beifügen
25 g kalte Butter	klein würfeln, beifügen. Von Hand krümelig verarbeiten
1 Ei	
90 g Jogurt natur	
20 g Gorgonzolakäse	dazu geben, zu einem Teig verrühren
80 g Zucchini, Karotten, Lauch	rüsten, fein würfeln, unter den Teig heben
1 EL frische Kräuter wie Thymian, Petersilie, Schnittlauch etc.	fein hacken, dazu geben. Die Masse in ausgebutterte Förmchen füllen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200° während ca. 15 Minuten backen

Tipp

Die Muffinmasse kann auch in kleinen Papier- oder Silikonförmchen gebacken werden