



# Petersilienschaum- süppchen



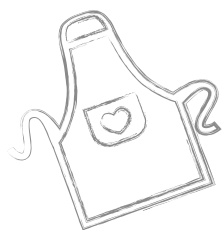
by Zauberartig

## Einkaufsliste

1 Knoblauchzehe  
40g frische Petersilie  
15g Öl  
600g Milch  
200g Rahm  
2TL Bouillonpulver  
1EL Mehl  
1TL Cantadou Pfeffer  
1 Spritzer Zitronensaft  
Salz & Pfeffer aus der Mühle



Quelle: Merli.ch



## Step by Step zum Genuss

Knoblauch und Petersilie in den Mixtopf geben und 8 Sek / Stufe 7 hacken.

Öl zugeben und 2 Min. / Varoma / Stufe 2 dünsten.

Milch, Rahm, Bouillon und Mehl zugeben, 9 Min. / 90° / Stufe 3 kochen. Mit Cantadou, einem Spritzer Zitronensaft würzen und 20 Sek. / Stufe 10 aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und nochmals kurz aufschäumen.

Dazu passen hervorragend die Blätterteig-Tannenbäume.



## Einkaufsliste

- 11 rolle Blätterteig  
(rechteckig)
- 100g Frischkäse mit  
Kräuter
- 6 Scheiben Schinken
- 1 Eigelb
- 1TL Milch
- getr. Petersilien
- 15 Holzspiesse



## Step by Step zum Genuss

Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

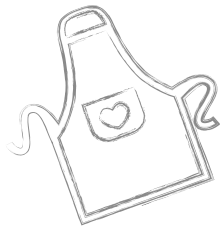
Blätterteig ausrollen, mit Frischkäse bestreichen und mit Schinken belegen.

Von der langen Seite her in ca. 15 gleichbreite Streifen schneiden.

Jeden Teigstreifen schlangenförmig zu einem Tannenbaum auf einen Holzspieß stecken.

Spiesse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.





*und weiter gehts...*



in Eigelb mit Milch verquirlen und die Tannenbäume damit bestreichen.

Im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

#### TIPP

Frischkäse durch Crème fraîche und Schinken durch Lachs ersetzen.



[WWW.ZAUBERARTIG.CH](http://WWW.ZAUBERARTIG.CH)