

## Kresse-Schaumsüppchen

### Zutaten:

50 g Butter

3 Schalotten

3 EL Risottoreis

750 ml Wasser

3 Kästchen Gartenkresse (Ja!Natürlich – Gartenkresse á 80g)

200 ml Obers

etwas Muskatnuss

1 TL Salz

### Zubereitung:

Schalotten schälen, grob würfeln und in einem Topf in heißer Butter glasig andünsten.

Risottoreis zugeben, leicht anschwitzen und mit Wasser aufgießen und das Ganze salzen.

Den Reis bei niedriger Temperatur ca. 15-20 Minuten weichkochen.

Von der Kresse etwas als Garnitur für die Suppe beiseite stellen. Die restliche Kresse in die Suppe geben, mit dem Stabmixer durchpürieren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. In vorgewärmten Schalen oder Gläschen anrichten, ein Milchschaumhäubchen draufsetzen und mit etwas Kresse dekorieren.

### TIPP:

Im Thermomix werden zuerst die Schalotten angedünstet, dann der Risottoreis mit Wasser 15-20 Minuten / 100°C / Stufe 1 gegart. Zum Schluss Kresse, Obers und Gewürze dazu und alles 1 Minute / Stufe 10 fein pürieren.

Portionen: 4-6

Quelle: Gesund mit Genuss