

Eierblumensuppe

für 4 Personen

8 dl	Bouillon
1	Ei
1	Frühlingszwiebel
2 TL	helle Sojasauce
1 TL	Sesamöl
1 TL	Sherry

Das Ei in einem Schüsselchen verquirlen.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Die Bouillon aufkochen. Sobald sie kocht, vom Feuer nehmen. Das verquirlte Ei durch eine Gabel in die Bouillon giessen. Die Pfanne zudecken und die Eimasse eine Minute lang stocken lassen.

Die Frühlingszwiebel sowie die Sojasauce, das Sesamöl und den Sherry begeben.