

Limonensuppe (4 Personen, Vorspeise)

2 Stängel Stangensellerie oder 1/2 Knollensellerie	Sellerie schälen, in dünne Scheiben schneiden. Sellerieblätter für die Garnitur aufheben.
2 kleine Karotten 1 kleine Zwiebel	Karotten schälen, in Würfel schneiden. Zwiebel hacken.
1 EL Butter 1.5 dl Weisswein 5 dl Bouillon	Butter erhitzen, Gemüse und Zwiebel andämpfen. Mit Wein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Bouillon zufügen.
1 Zweig Thymian	Thymianblättchen abzupfen und in die Suppe streuen. Die Suppe 15 Min. köcheln lassen, mit dem Stabmixer pürieren.
1 dl Saucen-Halbrahm 1/2 dl Sauerrahm	Rahm mischen und in die Suppe einrühren.
1 Stk. Limone Salz, Pfeffer	Abgeriebene Schale und Saft der Limone zugeben. Die Suppe abschmecken und servieren.

Parmesan - Hippen (Apéro-Idee, ca. 16 Stk.)

ca. 120 g Parmesan (am Stück)	Käse an der Bircherraffel reiben, 1 Esslöffel voll in einen Ausstechring von 6 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen.
wenig Thymian oder Rosmarin Pfeffer	Fein hacken und auf den Parmesan streuen. Mit Pfeffer würzen.

Backen

Im vorgeheizten Ofen Heissluft 180 Grad
4 – 6 Min. schmelzen, erkalten lassen und mit einem Spachtel vom Blech lösen.