

Amaranth-Crèmesuppe (glutenfrei) **(für 4-6 Personen)**

1L Wasser
80gr. Amaranthmehl
Bouillon
1.5-2dl Rahm

Wasser, etwa 2 Kaffeelöffel Bouillon und das Mehl in eine Pfanne geben und aufkochen. Immer gut rühren. Zum Abschmecken den Rahm dazu geben. Und schon ist die Suppe fertig!



<http://hanspeter-ryf.ch>
info@hanspeter-ryf.ch
Tel.: +41 61 971 87 78