

### *Jakobsmuschel-Suppe*

*Notizen:*

In Butter ansetzen: Knobli, Zwiebel, Tomaten (alles sehr fein hacken) mit Gewürzen (Salz, Pfeffer, Tabasco, Kräuter der Provence)

Das alles ziehen lassen, danach mit ¼ l Weißwein die Jakobsmuscheln leicht darin aufkochen lassen.

In einem separaten Topf ¼ l Wasser mit einem Maggi-Würfel aufkochen lassen. Danach alles aus der anderen Pfanne in den Topf geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Abschließend mit Crème fraiche feinschmeckerhaft abstimmen.

*Zutaten:*

pro Person  
2 Jakobsmuscheln,  
¼ l Weißwein,  
2 Tomaten,  
Zwiebel,  
Knobi,  
Tabasco,  
Kräuter,  
Butter,  
2 Maggi-Würfel,  
Crème fraiche,  
Salz,  
Pfeffer

*Tipp:*

Je nach Größe der Jakobsmuschel halbiere oder viertele ich diese