

DIE NICHT IMMER GLEICHE SUPPE

Ein Rezept von Nenad Mlinarevic

Zutaten Suppe:

100 g Kochbutter	Prise Salz, weisser Pfeffer, Zucker
100 g Schalotten	100 g Weisswein
15 g Knoblauch	1 l Gemüsebrühe
80 g Lauch	250 g Vollrahm
80 g Knollensellerie	25 g Zitronensaft

Zubereitung Suppe:

Gemüse schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, dann Schalotten und Knoblauch 3-5 Minuten andünsten. Anschliessend Lauch und Sellerie dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Dann mit Brühe und Rahm aufgiessen und alles ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Alles fein mixen und durch ein Sieb giessen, mit Zitronensaft abschmecken und evtl. nochmals nachwürzen. Vor dem Servieren mit einem Stabmixer nochmals aufschäumen.

Zutaten Pulver:

16 g Spirulina
20 g Randenpulver

Zutaten Schnittlauchöl:

150 g Rapsöl
80 g Schnittlauch

Zubereitung Schnittlauchöl:

Im Thermomix bei 50 Grad auf höchster Stufe mixen und danach durch ein Sieb giessen. Kühl lagern.

Fertigstellung:

Spirulina und Randenpulver in einem tiefen Teller verteilen. Die Suppe aufgiessen und mit dem Schnittlauchöl verfeinern.

Hungrig auf mehr? Entdecken Sie weitere Rezepte von Nenad Mlinarevic unter www.miele.ch/leaterature. Guten Appetit!