Winterrettich-Suppe

Voller Vitamine, schwarz und lecker, die kleine Knolle hat es in sich! Diese cremige Suppe vom Winterrettich wärm nicht nur den Körper, sondern auch die Seele.

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeit: Sehr einfach

Zutaten:

Winterrettich-Suppe

- 1 Zwiebel
- 700g schwarzer Rettich
- 500g Kartoffeln

- 2 EL neutrales Öl, z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 Thymianzweig
- 1 EL Weißweinessig
- 700ml Gemüsesuppe
- 150ml Schlagobers

Topping:

- 8EL LAND-LEBEN Backerbsen
- frisch gehackte Petersilie
- 2 EL Sauerrahm

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Rettich sowie Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln glasig braten. Rettich, Kartoffeln und Thymianzweig zugeben und kurz mitrösten.

Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Die Suppe 25-30 Minuten kochen lassen.

Schlagobers zugeben und die Suppe fein pürieren.

Kurz vor dem Servieren mit knusprigen LAND-LEBEN Backerbsen, Petersilie und je einem 1 TL Sauerrahm garnieren.

TIPP: Für noch mehr Frische in der Suppe, mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH