

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Schwarze Rettichsuppe

Zutaten: 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 300 g Kartoffeln, 2 EL Öl, 125 ml Weißwein, 1 Liter Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 1 $\frac{1}{2}$ Schwarzer Rettich, Salz, Pfeffer, etwas Schnittlauch

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch hacken. Kartoffeln schälen und würfeln.

Zwiebel und Knoblauch im Öl anschwitzen. Kartoffeln zufügen und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Brühe zufügen und ca. 15 Min. köcheln lassen. Salzen und pfeffern.

Rettich schälen und in feine Scheiben schneiden. Einige Scheiben zur Seite legen und den Rest in die Suppe geben und nochmals 10 Min. köcheln lassen. Das Ganze pürieren. Sahne zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den restlichen Rettich in die Suppe geben und mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com