

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Stielmus-Haselnuss-Suppe

Zutaten: 500g Stielmus, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 750 ml Gemüsebrühe, 150 ml Sahne, 150 g Frischkäse, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat, 100g geriebene Haselnüsse

Zubereitung: Zwiebeln würfeln, Stielmus in feine Streifen schneiden (Blatt und Stiel), ein paar geschnittene Blättchen zur Seite stellen.

Zwiebeln und Stielmus in der Butter andünsten, mit Sahne und Brühe ablöschen. Würzen mit Salz, Zucker, Spritzer Zitronensaft und Muskatnuss. Ca. 10 min. köcheln lassen. In einer Pfanne ohne Fett die Haselnüsse anrösten und etwas auskühlen lassen. Danach mit dem Frischkäse vermischen und zur Suppe geben. Die Suppe pürieren und mit den beiseitegestellten Stielmusblättchen garnieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)