

Chicoréesuppe

40 Minuten

Zutaten

500 g Chicorée, 2 große Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 600 ml Gemüsebrühe, 125 g Petrella Schnittlauch, Pfeffer, Salz, 1,5 EL frischer Schnittlauch, 2 EL Öl.



So wird's gemacht

- Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln schälen und klein würfeln.
- Chicorée in Stücke schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten.
- Dann Kartoffeln und den Chicorée hinzufügen und 5 min. mit andünsten, öfters umrühren.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20 min. kochen lassen.
- Mit einem Stabmixer pürieren.
- Petrella hinzufügen und unter Rühren auflösen, aber nicht mehr kochen lassen.
- Mit Schnittlauch, Pfeffer und Salz abschmecken.
- Mit einem Kräuterbaguette servieren.