Rezept

Rucola-Feta-Suppe

Ein Rezept von Rucola-Feta-Suppe, am 29.04.2024

Zutaten

Für die Suppe:

- **1** Zwiebel
- **40 g** Butter
- **40 g** Weizenmehl
- **250 ml** Vollmilch
- schwarzer Pfeffer
- **100 g** Rucola
- **100 g** Sahne
- **1-2** Knoblauchzehen
- **2 TL** Anissamen
- **50 ml** weißer trockener Wermut (z. B. Noilly Prat; nach Belieben)
- **750 ml** Gemüsebrühe
- geriebene Muskatnuss
- **125 g** Schafskäse (Feta)

Für das Tomaten-Topping:

- **200 g** Cocktailtomaten
- **1 EL** Butter
- **6-8** Szechuan-Pfefferkörner
- **1 EL** Zucker

Außerdem:

- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter aufschäumen lassen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Anissamen im Mörser zerstoßen und unterrühren. Das Mehl darüberstäuben, kurz anschwitzen und mit dem Wermut ablöschen. Milch und Gemüsebrühe unter Rühren dazugießen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und aufkochen lassen. Die Suppe bei kleiner Hitze 15 Min. offen köcheln lassen.

2. Während die Suppe vor sich hin köchelt, den Rucola putzen, waschen, trocken schleudern und grob hacken. Den Feta grob zerbröckeln und in der heißen Suppe schmelzen lassen. Den Rucola zur Suppe geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe abgedeckt warm halten. Die Sahne halb steif schlagen.

3. Für das Tomaten-Topping die Cocktailtomaten abbrausen, trocken tupfen und halbieren. Szechuanpfeffer im Mörser grob zerstoßen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Tomaten darin kurz anbraten. Mit Zucker, Salz und Szechuanpfeffer bestreuen und die Tomaten unter Rühren kurz karamellisieren lassen.

4. Die Rucola-Feta-Suppe, falls nötig, noch einmal erhitzen und zum Schluss die Sahne unterziehen. Die Suppe auf Teller verteilen, jeweils etwas Sahne und Tomaten daraufgeben und gleich seriveren.