

## Rezept

# Caesar-Salad-Suppe

Ein Rezept von Caesar-Salad-Suppe, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für die Suppe:

<b>1</b> Zwiebel	<b>2 - 3</b> Knoblauchzehen
<b>2-3 Zweige</b> Thymian	<b>200 g</b> Knollensellerie
<b>1 EL</b> Butter	<b>100 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise 100 ml Wasser + 1 EL Zitronensaft)
<b>1 l</b> Gemüsebrühe	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>100 g</b> Parmesan (am Stück)	<b>200 g</b> Sahne
<b>2 - 3 TL</b> vegetarische Worcestershire-Sauce Cayennepfeffer	<b>1 - 2 TL</b> Zitronensaft

### Für die Roggenbrotchips:

<b>75 g</b> Roggenbrot	<b>2-3 Prisen</b> gemahlene Chipotle-Chili
------------------------	--

### Für die Einlage:

<b>2</b> Mini-Römersalate (ca. 300 g)	<b>1 EL</b> Butter
---------------------------------------	--------------------

### Außerdem:

Salz	schwarzer Pfeffer
------	-------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Sellerie putzen, schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Sellerie unterrühren und alles mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe dazugießen, Lorbeer und Thymianzweige zugeben und alles aufkochen. Die Mischung 15 Min. bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf köcheln lassen.
2. Inzwischen für die Roggenbrotchips den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Roggenbrot in sehr dünne Scheiben schneiden, diese in mundgerechte Stücke teilen, auf dem Blech verteilen und im Ofen (obere Mitte) in 2-3 Min. knusprig rösten. Herausnehmen und mit dem Chipotle-Pulver bestreuen.
3. Für die Suppe den Parmesan fein reiben. Lorbeer und Thymian aus der Suppe entfernen, Sahne und Parmesan einrühren und alles 5 Min. offen kochen lassen. Die Suppe pürieren und mit Worcestershiresauce, Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Für die Einlage den Römersalat putzen und waschen, die Blätter trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den Salat hineingeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze kurz zusammenfallen lassen. Die Salatstreifen mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Suppe auf Teller verteilen und mit Salat und Chips garnieren.