

Rezept

Italienische Rucolacremesuppe

Ein Rezept von Italienische Rucolacremesuppe, am 04.10.2023

Zutaten

200 g Rucola	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
30 g Butter	20 g Mehl
$\frac{1}{8}$ l Weißwein	$\frac{1}{2}$ l Hühnerbrühe
250 g Sahne	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	1 Msp. Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Rucola waschen, trockentupfen und die harten Stiele abschneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen.
2. Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig anschwitzen. Knoblauch dazupressen und kurz mitbraten. Rucolablätter hinzufügen und ebenfalls unter Rühren anschwitzen.
3. Das Mehl darüber streuen, einrühren und kurz rösten. Mit Weißwein ablöschen und glatt rühren. Brühe und Sahne angießen und alles 10 Min. sanft köcheln lassen.
4. Die Suppe mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken, kurz aufkochen und auf vorgewärmte Teller verteilen.