

Rezept

Kalte Salatsuppe

Ein Rezept von Kalte Salatsuppe, am 01.03.2024

Zutaten

2 Kopfsalate (ca. 600 g)	250 g junger Blattspinat
8 Blätter Sauerampfer	Salz
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
3 EL weiche Butter	50 ml trockener Vermouth (nach Belieben)
$\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe	2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft
100 g Sahne	Pfeffer
Zucker	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Salate putzen und in Blätter zerteilen, Spinat und Sauerampfer putzen, alles waschen und trocken schleudern. Salatherzen und Sauerampfer beiseitelegen. Reichlich Wasser in einem Suppentopf zum Kochen bringen, salzen. Salat und Spinat dazugeben und ca. 2 Min. kochen lassen, in ein Sieb abgießen, sofort kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen, klein würfeln. In dem Suppentopf 2 EL Butter zerlassen, darin beides andünsten. Mit Vermouth ablöschen – wenn er fast verkocht ist, die Brühe dazugießen und 10 Min. bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen.
3. Den Sauerampfer klein schneiden und mit abgetropftem Salat und Spinat, Zitronensaft und übriger Butter mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit der Sahne zur Suppe geben, alles gut pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken, auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Salatherzen in feine Streifen schneiden und die Suppe damit bestreuen.