

Rezept

Schwarzwurzelsuppe mit Pumpernickel-Croûtons

Ein Rezept von Schwarzwurzelsuppe mit Pumpernickel-Croûtons, am 25.04.2024

Zutaten

700 g Schwarzwurzeln	250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel	4 EL Olivenöl
500 ml Gemüsebrühe	100 ml trockener Weißwein
3 Scheiben Pumpernickel	1 dünne Frühlingszwiebel
200 g Sahne	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 27 g F, 8 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Schwarzwurzeln von Erde befreien, putzen, schälen und schräg in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zwiebel schälen und grob hacken. 3 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Schwarzwurzeln sowie Kartoffeln hinzugeben und kurz anrösten. Gemüsebrühe und Weißwein dazugeben und das Gemüse in ca. 20 Min. weich kochen.
2. Inzwischen Pumpernickel in kleine Stücke brechen und in einer Pfanne ohne Öl knusprig rösten. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in sehr dünne Ringe schneiden. Beides beiseitestellen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahne hinzufügen und die Suppe mit einem Pürierstab im Topf fein pürieren. Falls nötig, noch etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer sowie 1 Prise Muskatnuss abschmecken. Die Suppe auf Schüsseln verteilen, mit den Pumpernickel-Croûtons bestreuen und mit Frühlingszwiebelringen sowie dem übrigen Olivenöl (1 EL) toppen.