

Chicorée-Suppe

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

6 Chicorée
8 Kartoffeln
4 EL Olivenöl
800 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch
Salz und Pfeffer
2 TL Zwiebel Würzöl

Garnitur

1 Stange Porree
Rauchpaprika Würzöl
1 EL Kokosblütenzucker



Zubereitung

Den Chicorée waschen, den Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Chicorée sowie die Kartoffelwürfel darin anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Kokosmilch hinzugeben. Die Suppe für rund 30 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Porree für die Garnitur waschen und schneiden. Die Suppe pürieren und mit Zwiebel Würzöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf Tellern servieren, mit Porree und mit einigen Tropfen Rauchpaprika Würzöl garnieren.

Hinweise

Für ein besonderes Aroma kann der Porree unter Zugabe von Kokosblütenzucker in der Pfanne karamellisiert und dann als Topping genutzt werden.