

CREMESUPPE MIT SCHWARZEM RETTICH



Zutaten

50ml Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Agavendicksaft
50g Sellerieknolle
500g geschälte Kartoffeln (mehlig)
200g Schwarzer Rettich geschält
150ml trockenen Weißwein
900 ml Gemüsebrühe
Sojasahne
etwas Zitronensaft
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Petersilie zum Bestreuen

Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden, das Gemüse ebenfalls würfeln (ca. 1,5 cm große Stücke). Öl in einem weiten Topf erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und kurz anschwitzen. Agavendicksaft hinzugeben und unterrühren.

Das Gemüse hinzugeben und 5 Minuten lang unter Rühren andünsten. Mit Weißwein ablöschen, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Gemüsebrühe beifügen und 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Mit Pürierstab oder Mixer die Suppe pürieren. Ggf. salzen und pfeffern und einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben.

Vor dem Servieren Sojasahne und kleingehackte Petersilie auf die Suppe geben.