AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	Winter	Frankreich

CHICORÉESUPPE MIT NÜSSEN



Rezept: Küchengötter.de, 3. 4. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Warum nicht eine Suppe aus Salat? Hier mit dem leicht bitteren Chicorée. Genauso mit Endivie, Zuckerhut oder Radicchio machbar.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Chicorée	50 g	Nüsse, geschält, gemischt
1	Kartoffel, mehligkochende		
2 cm	Ingwer	10 g	Kürbiskerne
2 EL	Butter	100 g	Crème fraîche
8 dl	Gemüsebouillon	1 TL	Paprikapulver, scharfes
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Chicorées rüsten, waschen und in Streifen schneiden. Die Kartoffel schälen, waschen und fein raspeln. Den Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf die Butter zerlassen, den Chicorée mit dem Ingwer darin andünsten. Die Kartoffel und die Bouillon dazugeben und die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weich köcheln lassen.
2. Inzwischen die Nusskerne mittelgrob hacken. Aus der Suppe einen Schöpflöffel voll herausnehmen. Die Suppe im Topf fein pürieren. Die Crème fraîche und den separierten Löffel Suppe wieder unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nüsseohne Fettzugabe hellbraun rösten. Suppe mitPaprikaund Salz abschmecken,auf Suppenteller verteilen und mit den Nüssen garnieren.