

AUFWAND  
**mittel**

KOCHDAUER  
**25 Min.**

SAISON  
**Winter**

HERKUNFT  
**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	10 g	Kürbiskerne
2 cm	Ingwer	100 g	Crème fraîche
2 EL	Butter	1 TL	Paprikapulver, scharfes
8 dl	Gemüsebouillon		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. Nüsse ohne Fettzugabe hellbraun rösten. Suppe mit Paprika und Salz abschmecken, auf Suppenteller verteilen und mit den Nüssen garnieren.