

Cremige Schwarzwurzelsuppe

Zutaten:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
500 g Schwarzwurzeln
500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Schuss Weißwein
250 ml Kokosmilch
100 ml Brühe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2 Teel. Hefeflocken
2 Teel. Zitronensaft
2 Scheiben Pumpernickel
Frische Petersilie

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schwarzwurzeln und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Schwarzwurzeln und Kartoffeln dazugeben und mit erhitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verkocht ist, die Kokosmilch und die Brühe dazu geben und alles 20 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die Suppe fein pürieren. Gegebenfalls noch etwas Wasser hinzufügen, wenn die Suppe zu dick ist. Mit Hefeflocken, Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Die Petersilie waschen und feinhacken. Die Suppe mit Pumpernickel und Petersilie garnieren.

Guten Appetit

