

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
2 TL Zwiebel Würzöl
Salz und Pfeffer

Garnitur

1 Stange Porree
1 EL Kokosblütenzucker
Rauchpaprika Würzöl



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. In einer Pfanne mit etwas Kokosblütenzucker karamellisieren. Die Suppe schließlich pürieren und mit Zwiebel Würzöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend auf Tellern servieren, mit dem Porree und einigen Tropfen Rauchpaprika Würzöl garnieren.