

Wohltuende Winterrettich-Suppe

Wenn draußen Wind und Regen toben, ist Zeit für Suppen!
Beispielsweise für eine wohltuende Winterrettich-Suppe.

🌱 vegetarisch ⌚ ca. 45 Minuten ||| einfach



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

Zitrone waschen, trockenreiben und $\frac{1}{4}$ der Schale abreiben. Zwiebel schälen und hacken. Rettich und Kartoffeln schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Lorbeerblatt mit den Zwiebeln anschwitzen. Danach Rettich und Kartoffeln dazugeben und etwa 5 Min. andünsten. Mit Wein ablöschen. Nach 3 Min. 600 ml Wasser, Salz und Zitronenschale dazugeben. Bei geschlossenem Deckel etwa 25–30 Min. köcheln, bis das Gemüse gar ist.

Schnittlauch putzen und in feine Röllchen schneiden. Lorbeerblatt aus dem Topf entfernen. Gemüse mit einem Pürierstab fein pürieren und nach und nach die Sahne hinzufügen. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Honig und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Auf dem Teller verteilen und jeweils 1 TL Crème fraîche in die Suppe geben. Mit Schnittlauch und Gemüsechips bestreuen und einem Spritzer Olivenöl genießen.

Tipp: Dazu passt ein knackiges Baguette.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Bio Zitrone
- 1 Zwiebel
- 600 g Schwarzer Rettich
- 600 g Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 100 ml Weißwein

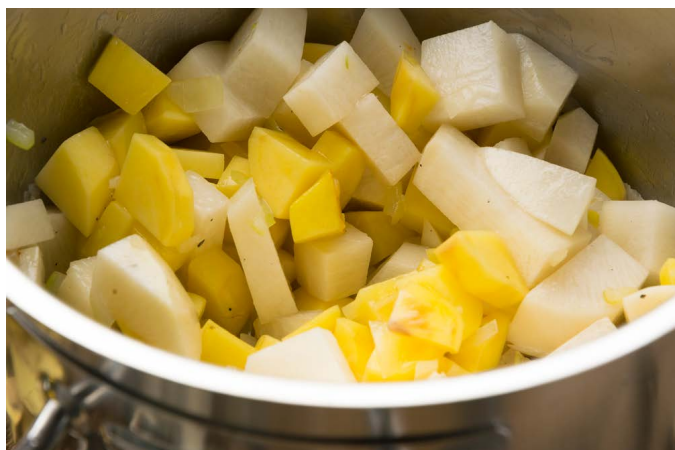
Wohltuende Winterrettich-Suppe



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO



© Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.