

Das knackige Wintergemüse in seiner wohl zartesten Form.
Raffinierte Chicorée-Cremesuppe

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitung: 30 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Chicorée waschen, trocken tupfen, den Strunk abschneiden und in Stücke schneiden. Ein paar Chicorée-Stücke zum Karamellisieren beiseitestellen.
- Kartoffeln schälen, Zwiebeln häuten und alles grob würfeln.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin für ca. 2 Minuten andünsten. Dann Chicorée und Kartoffelwürfel dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten.
- Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und Gemüsebrühe und Kokosmilch dazugeben.
- Die Suppe bei kleiner Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen.
- Währenddessen beiseite gestellte Chicorée-Stücke in Öl in einer Pfanne andünsten und mit Zucker bestreuen. Danach Bacon-Scheiben knusprig braten.
- Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansatz entfernen und obere Spitzen einkürzen.
- Anschließend pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Serviert wird die Cremesuppe mit einer Frühlingszwiebel-Stange, karamellisiertem Chicorée und/oder Bacon.
- Dazu passt dunkles Brot oder Baguette.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Chicorée
- 2 Zwiebeln
- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 4 Frühlingszwiebeln
- 800 ml Gemüsefond
- 150 – 200 ml Weißwein
- 400 ml cremige Kokosmilch
- Salz und Pfeffer
- Prise Zucker
- Bacon auf Wunsch