

Brunnenkresse-Suppe

Zutaten

- 150 g Brunnenkresse
- 100 g Knollensellerie, gewürfelt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 3 Frühlingszwiebeln, gewaschen und gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt
- 20 g Butter
- 100 ml Weisswein
- 1 l Bouillon
- Salz
- Pfeffer
- (Muskatnuss)
- 2 EL Olivenöl
- 300 ml Vollrahm

Zubereitung

1. Olivenöl in einen Topf geben. Schalotten, Knoblauch, Sellerie und Frühlingszwiebeln anschwitzen und mit dem Weisswein ablöschen.
2. Bouillon dazugeben und ca. 20 bis 25 Minuten köcherln lassen.
3. Währenddessen Brunnenkresse gut waschen. Einige schöne Blätter zur Seite legen für die Dekoration.
4. Rest der Brunnenkresse und 200 ml Rahm dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf auch mit ein wenig Muskatnuss abschmecken.
6. Restlicher Vollrahm leicht fluffig schlagen und kurz vor dem Anrichten unter die Suppe geben.
7. Mit Brunnenkresse-Blätter dekorieren.

Angelehnt an Tanja Grandits, «Kräuter – Vierzig Kräuter und hundertvierzig rezepte», 2017