Schwarzwurzelsuppe

Zubereitung

Für die Schwarzwurzelsuppe zuerst Kartoffel und Zwiebel schälen und klein schneiden. In einem Topf mit etwas Öl die Zwiebel andünsten. In der Zwischenzeit die Schwarzwurzeln waschen, schälen und klein schneiden. Nun mit den Kartoffelstücke in den Topf geben, kurz anschwitzen lassen, Wein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Das Gemüse 30 Minuten weich dünsten. Schlagobers hinzufügen, anschließend mit dem Stabmixer pürieren. Mit Zitrone, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

donstock | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 450 g Schwarzwurzel
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Schuss Weißwein
- 750 ml Suppe
- 1 Becher Schlagobers
- 1 Msp Muskatnuss
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer