

Rucola - Suppe

Zutaten:

150 g Rucola
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
100 g Paprikasalami
150 g Frischkäse
250 ml Milch
650 ml kaltes Wasser
100 ml Weißwein
2 EL Basilikumblätter
30 g Mehl
30 g Butter
1 EL Gemüsebrühepulver (Instant)
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Zusammen mit der Butter glasig dünsten.
- Mehl mit dem Schneebesen schnell einrühren.
- Wasser, Wein und Milch unterrühren.
- Mehlzwiebeln darin auflösen.
- Mit dem Brühepulver zusammen kurz aufkochen lassen.
- Rucola und Basilikum grob klein schneiden.
- Frischkäse, Basilikum und Rucola fein pürieren.
- Püree unter die Suppe rühren.
- Mit den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken.
- Salami in kleine Stückchen schneiden.
- Stückchen ebenfalls zur Suppe geben.
- Alles zusammen noch einmal kurz köcheln lassen.
- Mit Rucolablättchen garniert servieren.