

Meerrettichsuppe mit Ingwer und Parmesan glasierten Mandelsplittern

für 4 – 6 Personen



Zutaten

1 mittelgroße Zwiebel gewürfelt 2x2 mm
½ Knoblauchzehe in Scheiben geschnitten und mit Salz* zerdrückt
½ TL Salz*
Meerrettichwurzel oder 60 g geriebener Meerrettich aus dem Glas
1 große Kartoffel geschält und gewürfelt 5 x 5 mm
Saft ½ Zitrone
geriebene Schale einer Zitrone
100 g Butter
2 EL Mehl
0,2 l Sahne
1 l Wasser
1 EL Gemüsepulver
geriebenen Ingwer
1 kleine Rote Bete
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zucker
Soßenbinder weiß
Petersilie

Zubereitung Meerrettichsuppe

1. 100 g Butter mit fein gewürfelter Zwiebel in Topf geben und leicht anrösten

2. 3 EL Mehl unter stetigem Rühren zugeben und zu einer „Brenne“ aufschäumen lassen
 3. 1 l Wasser und 1 EL Gemüsepulver und zerdrückte ½ Knoblauchzehe zugeben und kurz aufkochen lassen
 4. Kartoffelwürfel, geriebenen Meerrettich, etwas geriebenen Ingwer, 0,2 l Sahne, geriebene Zitronenschale, frisch geriebener Pfeffer und Saft einer ½ Zitrone zugeben
 5. Suppe aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen
 6. mit Pürierstab alles zerkleinern
-

Parmesan glasierte Mandelsplitter

Zutaten

25 g Parmesan
50 g Mandelsplitter

Zubereitung

1. Mandelsplitter in Pfanne erwärmen
 2. nach und nach Parmesan darüber streuen und vermengen > beiseite stellen
-

Für die Croutons

Zutaten

2 Scheiben Toastbrot
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Prise Salz

Zubereitung

3. getoastetes Brot mit Knoblauch einreiben und in Würfel 10x10 mm schneiden
 4. Olivenöl mit Weißbrotwürfel in Pfanne geben und auf kleiner Flamme goldbraun rösten und bereitstellen
 5. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Pürierstab durchmischen. In tiefe Teller geben und mit den Rote Bete, den glasierten Mandelsplittern und Croutons schön anrichten.
-