



Endiviensuppe mit Croûtons

4 Portionen

Zutaten

6 Kartoffeln
1 Zwiebel
50 g Butter
600 ml Gemüsebrühe
1 Endiviensalat
1 Frühlingszwiebel
2 EL Ahornsirup
150 g Crème fraîche
2 Scheiben Toast
2 EL Öl

Zubereitung

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten. Anschließend die Kartoffelwürfel hinzugeben, mit Salz würzen und unter Rühren ca. 4 Minuten andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zuge- deckt bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten weich garen.

Den Endiviensalat vom Strunk befreien, die Blätter waschen, trocken schleudern und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und das Grün in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Endivienblätter und Frühlingszwiebelgrün in reichlich kochendem Salzwasser 10 Sekunden blanchieren, in einem Sieb abgießen, abschrecken, gut ausdrücken und kalt stellen.

Den Ahornsirup mit Crème fraîche verrühren und mit etwas Salz abschmecken. Die Frühlingszwiebelknolle in feine Ringe schneiden. Die Toastscheiben würfeln und in einer Pfanne in etwas Öl anrösten.

Die Kartoffelsuppe in eine Küchenmaschine geben, den Endiviensalat und das Frühlingszwiebelgrün hin- zufügen und auf höchster Stufe fein pürieren. Mit Salz abschmecken und in vorgewärmte Schüsseln füllen. Mit Croûtons und Frühlingszwiebelringen bestreuen und mit der Ahornsirup-Crème-fraîche servieren.