



Kopfsalat-Creme-Suppe

Zutaten

1 Kopfsalat	2 TL Ajvar (milde Paprikacreams)
2 Schalotten	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz	
400 ml Gemüsebrühe	
150 g Schlagsahne	
30 g Schmand	

Zubereitung

Kopfsalat waschen und grob zerschneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butterschmalz in Topf geben und Schalotten andünsten. Kopfsalat zugeben, Topf mit Deckel abdecken. Wenn Kopfsalat zusammengefallen ist, Brühe und Sahne zugeben. Das ganze bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Mischung mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in Tassen oder Schüssel füllen. Jeweils 1 TL Schmand und ½ TL Aivar auf die Suppe geben. Tipp: Mit schmalen Salat-Streifen dekorieren.