



Schwarzwurzelsuppe

Zutaten

(Für 4 Personen)

6 EL Zitronensaft	2 EL Crème fraîche
300 g Schwarzwurzeln	Salz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel	Muskatnuss
1 EL Butter	Zucker
1/2 l Gemüsebrühe (instant)	2 EL gehackte Nüsse (z. B. Haselnüsse)
1/4 l Milch	

Zubereitung

1. Etwas Wasser in eine Schüssel geben und 4 EL Zitronensaft hinzugeben. Schwarzwurzeln gründlich waschen und schälen. Tipp: Dabei am besten Einweghandschuhe tragen, weil der austretende Saft klebrig ist. In 3 cm lange Stücke schneiden und direkt ins Zitronenwasser legen. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Zwiebeln hinzugeben und dünsten bis sie glasig sind. Schwarzwurzeln ebenfalls hinzugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebrühe hinzugeben. Köcheln lassen bis die Schwarzwurzeln weich sind (ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze).
3. Milch und Crème fraîche hinzugeben und fein pürieren. Mit restlichem Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker abschmecken.
4. Vor dem Servieren mit Nüssen nach Wahl bestreuen.