

Gemüse - Cremesuppe mit Mandeln

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 4 PORTIONEN

40	Gramm	Mandelsplitter
1	Bund	Suppengrün
30	Gramm	Butter oder Margarine
1	Essl.	Curry
1-2	Essl.	Mehl
3/4	Ltr.	Gemüsefond (a. d. Glas)
		Salz
4	Essl.	Crème fraîche

Anleitung:

1. Mandelsplitter auf einen Teller häufen und bei 700 Watt 7 Minuten rösten, beiseite stellen.
2. Suppengrün waschen, putzen und in Stücke schneiden. Butter bei 700 Watt 2 Minuten zerlassen, Curry und Mehl einrühren und 1 Minute erhitzen.
3. Gemüse zugeben und geschlossen 5 Minuten andünsten. Gemüsefond zugießen und alles weiter 5 Minuten garen. 4 El Gemüse herausnehmen und beiseite stellen.
4. Suppe pürieren, mit Salz und 3 El Crème fraîche würzen, nochmals 1 Minute bei 700 Watt erhitzen. Mit dem restlichen Gemüse, den Mandeln und der restlichen Crème fraîche garniert servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.