



# SCHWARZWURZEL-SUPPE MIT GERÖSTETEM FEDERKOHL

für 4 Personen  
zubereiten: ca. 90 Minuten  
backen: ca. 9 Minuten

## Schwarzwurzelsuppe

1 Zwiebel, fein gehackt  
1 EL Olivenöl  
500 g Schwarzwurzeln,  
in Stücken  
200 g mehligkochende  
Kartoffeln, in Stücken  
1 Liter Gemüsebouillon  
1,5 dl Vollrahm  
Salz

## Federkohl

50 g Federkohl,  
in kleinen Stücken  
2 EL Olivenöl  
50 g Parmesan, gerieben  
Salz, Pfeffer

Wenig getrocknete rosa  
Pfefferkörner, zerdrückt

- Schwarzwurzelsuppe:** Zwiebel im warmen Öl andämpfen. Schwarzwurzeln und Kartoffeln ca. 3 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln. Rahm dazugiessen, Suppe pürieren, salzen.
- Federkohl:** mit Öl und Parmesan mischen, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
- Backen:** In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 7-9 Min. knusprig backen.
- Anrichten:** Suppe in Teller schöpfen, Federkohl darauf verteilen, Pfeffer darüberstreuen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:  
[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

