

Schwarzwurzel-Suppe mit geröstetem Federkohl



Für 4 Personen
Zubereiten: ca. 40 Minuten
Backen: ca. 9 Minuten

Zutaten

SCHWARZWURZEL-SUPPE

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 Pfefferkörner,
zerdrückt

Zubereitung

1. SCHWARZWURZEL-SUPPE

Zwiebel im warmen Öl andämpfen. Schwarzwurzeln und Kartoffeln ca. 3 Min. mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen. Zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln. Rahm dazu giessen, Suppe pürieren, salzen.

2. FEDERKOHL

Mit Öl und Parmesan mischen, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

3. BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 7–9 Min. knusprig backen.

4. ANRICHTEN

Suppe in Teller geben, Federkohl darauf verteilen, Pfeffer darüberstreuen.

