

Weißer Wintersuppe mit Mandelmilch und Mandelcrunch

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



150 ml Mandelmilch
Chiliflocken nach Geschmack
1/2 Teelöffel Ahornsirup
Salz, Pfeffer
4 Esslöffel Mandelkerne, grob gehackt
Petersilienwurzel-Grün zum Anrichten, fein geschnitten

- 1 -

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie die zerstoßenen Fenchelsamen darin andünsten. Pastinaken, Petersilienwurzeln und Topinambur hinzugeben, kurz mitdünsten und Gemüsebrühe angießen. Salz hinzugeben und das Gemüse bei geschlossenem Deckel rund 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

- 2 -

Die Cannellinibohnen nach 15 Minuten zum Gemüse geben und 2 Minuten mitkochen. Mandelmilch, Chiliflocken nach Geschmack sowie etwas Ahornsirup zugeben und die Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackten Mandelkernen und etwas Petersiliengrün bestreut servieren.

Zutaten für 4 Portionen

1 Esslöffel Butter
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
1/2 Teelöffel Fenchelsamen, im Mörser zerstoßen
200 g Pastinaken, geschält, in Scheiben
200 g Petersilienwurzeln, geschält, in Scheiben
200 g Topinamburknollen, geschält,
600 ml Gemüsebrühe
1 Teelöffel Salz
1 Dose Cannellinibohnen (250 g), abgetropft, Bohnen gewaschen