

Gierschsuppe



Zutaten:

2 Zwiebeln, fein gehackt
500 g Knollensellerie geraspelt
4 große Kartoffeln, klein geschnitten,
1 Knoblauchzehe, gewürfelt,
500 g Giersch klein geschnitten
Gemüsebrühe,
Kräutersalz, Pfeffer, Muskat, scharfer Paprika,
2 Hand voll Petersilie und Schnittsellerie
geröstete Brötchenwürfel,
Joghurt, Olivenöl, Kürbiskernöl,
Creme fraiche

Zubereitung:

- Zwiebeln und Kartoffel und Sellerie in Olivenöl andünsten,
- mit 800 ml Gemüsebrühe auffüllen,
- mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat würzen und 10 Min. kochen lassen,
- 250 g Gierschblätter und Knoblauch dazugeben und nur noch mal kurz aufkochen lassen,
- alles mit dem Mixstab fein pürieren,
- zum Schluss eine Handvoll fein gehackte Petersilie, 250 g Gierschblätter und Schnittsellerie dazugeben (ohne Aufkochen)
- mit Joghurt und einem Schuss Kürbiskernöl verfeinern,
- mit gerösteten Brötchenwürfeln und einem Löffel Creme fraiche reichen,
- je nach Vorhandensein können die Mengenverhältnisse der Zutaten verändert werden