

FELDSALAT-CREMESUPPE



Zutaten:

250 g Feldsalat
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Kartoffel
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Zitrone
1 Lorbeerblatt,
0,5l Gemüsebrühe
200g Hafersahne
1 Prise Zucker
etwas Zitronensaft
100g Räuchertofu

Feldsalat kurz in Salzwasser blanchieren, grob hacken. Räuchertofu knusprig anbraten, beiseite stellen.

Zwiebeln würfeln, in Öl andünsten, fein gehackten Knoblauch hinzugeben. Rohe Kartoffel dazureiben. Alles mit Gemüsebrühe bedecken, salzen, pfeffern, etwas Muskat sowie ein Stück Zitronenschale und das Lorbeerblatt hinzugeben.

Kurz einkochen, Zitronenschale und Lorbeerblatt herausfischen. Blanchierten Feldsalat hinzugeben und die Suppe pürrieren. Hafersahne hinzufügen und mit Zucker, Zitronensaft und Salz abschmecken. Räuchertofu obenauf geben.