

SCHWARZWURZEL-CREMESUPPE MIT VANILLE-PFIFFERLINGEN

Zeitaufwand: ca. 40 min. min | Schwierigkeitsgrad: leicht

Zuerst die Pfifferlinge in dem Ingwer-Vanille auf Olivenöl marinieren. Kartoffel schälen, kleinwürfeln und zusammen mit den Schalotten und Schwarzwurzeln in 2 EL Öl bei mittlere Hitze ca. 3 Minuten andünsten. Dann Fond und Sahne dazugeben, ca. 12 Minuten köcheln lassen, alles pürieren und schließlich durch ein Sieb streichen – mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Jetzt kommt die Bruschetta zum Einsatz: mit Meersalz, Chiliflocken, Vanillemark und Ingwer mischen, über die marinierten Pfifferlinge geben und alles kurz anbraten. Zum Schluss die Suppe nochmals erhitzen, aufschäumen und mit den Pfifferlingen servieren.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Kartoffeln - vorwiegend festkochend	150 g
Schwarzwurzel - geschält und kleingewürfelt	300 g
Schalotten (gewürfelt)	4
Gemüsefond	600 ml
Schlagsahne	250 g
Meersalz	80 g
Chiliflocken	1 EL
Vanillemark	1 TL
Ingwer - gemahlen	1 Msp.
Pfifferlinge	150 g
Wajos Pilz Bruschetta	2 EL
Wajos Ingwer-Vanille auf Olivenöl	
Öl	
Salz	
Pfeffer	

REZEPT DETAILS:

Saison	Herbst
Gang	Vorspeise, Hauptspeise, kleine Gerichte
Speisart	Suppen
Anlass	Für die tägliche Küche oder auch besondere Anlässe

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE



INGWER-VANILLE AUF OLIVENÖL

Die Geschmäcker von feiner Vanille und scharf-frischem Ingwer verbinden sich zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis: Diese Ölkombi passt hervorragend zu Hühnchen, asiatischen Gerichten sowie in hellen Saucen.

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR