



Cremesuppe vom Kärntner Blattsalat (4 Personen)

Zutaten

1 mittelgroße Zwiebel, gehackt

1 regulärer großer Kopf grüner Blattsalat aus dem Genussland Kärnten, vom Strunk entfernt und in grobe Streifen geschnitten

125 ml (1/8 l) Kärntner Apfel- oder Birnenwein, wahlweise Weißwein

½ l klare Gemüsesuppe

1/2 TL Muskatnuss gemahlen

200 ml Kärntner Schlagrahm

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Öle (je nach Geschmack) aus dem Genussland Kärnten (z.B. Hanföl, Walnussöl, Kürbiskernöl etc.)

Butter

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die Salat-Streifen dazugeben und nochmals kurz mit anschwitzen. Mit dem Apfel- oder Birnenwein ablöschen und mit der klaren Gemüsesuppe aufgießen. Mit Muskat würzen und den Schlagrahm hinzugeben. Das Ganze nur mehr kurz zum Kochen bringen und mit einem Küchen-Standmixer pürieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Die Suppe beim Anrichten mit ein paar Tropfen des gewünschten Öls verfeinern. Guten Appetit!

Marco's Tipp:

Diese Salat-Cremesuppe lässt sich auch wunderbar mit anderen Blattsalaten zubereiten. Zur Suppe passen auch knusprige Crostini mit verschiedenen Belägen (Oliven, Tomaten etc.) sehr gut.

