

Steckrübencremesuppe mit Parmesanchips

Zutaten | 4 Portionen

1	Steckrübe, ca. 400 g
1/4	Sellerieknolle
2	Kartoffeln, mehligkochend
1	Zwiebel
1	Knoblauch
1 EL	Butter
100 ml	Weißwein
1 l	Gemüsefond
1	Lorbeerblatt
¼ TL	Majoran, getrocknet
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskat
100 g	Parmesan
150 ml	Schlagsahne
	Petersilie und Chilisalz für die Dekoration

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Steckrübe, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch schälen und alles klein würfeln. Zusammen in einem heißen Topf in der Butter 2-3 Minuten farblos anschwitzen.
- Gemüse mit dem Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen. Lorbeerblatt, Majoran, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zur Suppe geben und etwa 25 Minuten leise köcheln lassen.
- Parmesan reiben, den Käse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in Häufchen verteilen und bei 200°C Ober- Unterhitzen backen bis der Käse zerlaufen und goldbraun ist. Blech aus dem Ofen nehmen und Parmesanchips abkühlen lassen.
- Das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen, die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Zurück im Topf die Sahne (bis auf 4 EL) ergänzen und je nach Konsistenz noch etwas Gemüsefond ergänzen oder einkochen lassen.

-
- Die Suppe auf Schüsseln verteilen, mit der übrigen Sahne, Petersilie und etwas Chilisalzt bestreuen und mit den Parmesanchips servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 469 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
384 kcal	11,3 g	18,5 g	28,5 g	418 mg