

Rezept der Woche

Postelein-Crème-Süppchen



1 Bund Postelein	waschen und trockenschütteln und kleinschneiden. Zusammen mit
1 großer Zwiebel, in feine Würfel geschnitten	und
1 Stück Knollensellerie, in feine Würfel geschnitten	und
einer Handvoll Schnittlauch, in Ringe geschnitten	kurz anschwitzen. Mit
0,3 L Gemüsebrühe	und
0,3 L Milch	ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.
2 EL Crème fraîche	hinzufügen und nochmals pürieren. Mit einigen restlichen Posteleinblättern und Schnittlauch dekorieren und servieren. Fertig!

Lecker als Vorsuppe oder mit gutem Brot als Hauptgericht.

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de