

Sellerie-Birnen Suppe mit Kakao und Gorgonzola Crostini

Zubereitungszeit:

ca. 45 Min.

Zutaten für 10 Personen

1 kg Knollensellerie
3 Stk. feste Birnen
3 Stk. Schalotten
2 Stk. Knoblauchzehen
120 ml Weißwein
1 1/2 TL Bio-Orangenschale
600 ml Gemüsesuppe
300 ml Kokosmilch
2 Stk. Baguette
120 gr Gorgonzola
Gewürzmischung Karin Kaufmann
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Kakaopulver



Zubereitung:

Sellerie und Birnen schälen und in ca. 1cm große Stücke schneiden.
Schalotten und Knoblauch schälen, klein schneiden und mit 4EL Öl etwas anbraten anschließend mit Wein ablöschen.
Gewürzmischung mit Orangenschale zugeben, Gemüsesuppe und Kokosmilch ebenfalls zu gießen, anschließend Sellerie und Birnen unterrühren.
Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl etwas bestreichen und Gorgonzola Käse darauf verteilen.
Brote auf das Backblech geben und im Rohr (mittlere Schiene) backen bis Käse verlaufen und Brot etwas angeröstet ist.

Suppe nochmals kurz aufkochen, anrichten, mit etwas Kakao bestreuen und mit Gorgonzola Crostini garnieren und servieren.

Weinempfehlung:

Riesling od. Grüner Veltliner

Kochabend:

02. März, 2022 / Bruno u. Mike