

QUERBEET



ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

2 kleine Stangen Lauch (ca. 400 g)

1/2 Bund Salbei

3 EL Butter

"Sizilianisches Steinsalz"
aus der Mühle

2 EL "Querbiet"

75 g geriebener Parmesan

3 EL Walnusskerne

Pürierte Lauchsuppe mit gerösteten Nüssen

Lauch längs halbieren, waschen und quer in Streifen schneiden. Salbeiblätter zupfen. Butter aufschäumen lassen, Salbei und die Nüsse darin braten. Auf Küchenpapier abtropfen, leicht salzen.

Lauch in der Butter kurz dünsten, Querbiet zugeben und mit 800 ml Wasser aufgießen. 12 Min. weichkochen.

Cremig pürieren, dabei den Parmesan zugeben. Lauchcreme in 4 Teller verteilen mit Nüssen und Salbei bestreuen.

Tipp:

Das Rezept eignet sich als gut für pürierte Gemüsesuppen, statt Lauch kann man zum Beispiel auch sehr gut Kohlrabi, Mairübchen, Blumenkohl oder Kürbis verwenden – dann immer eine gewürfelte Zwiebel mit anschwitzen.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezpte