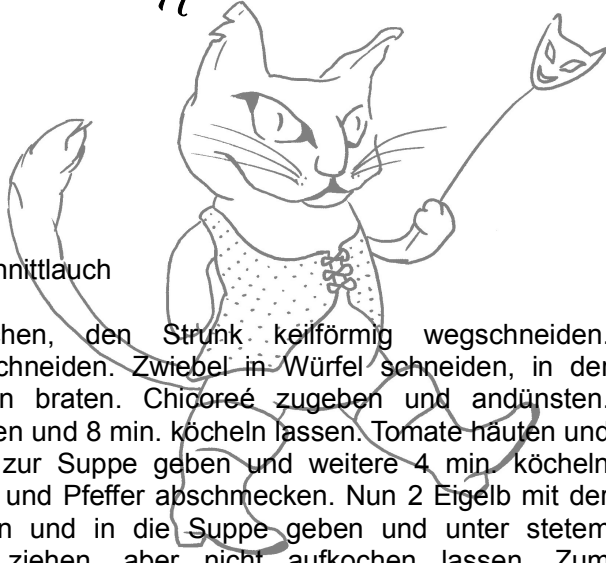


Valentin 2010 zur Katz' – die Rezepte

Chicoreé-Creme-Suppe

3 Chicoreé,
1 Zwiebel,
1 Tomate,
etwas Butter,
1/8 l Sahne
1 Ei
1 l Brühe
Salz, Pfeffer, Schnittlauch



Chicoreé waschen, den Strunk keilförmig wegschneiden. Chicoreé kleinschneiden. Zwiebel in Würfel schneiden, in der Butter goldbraun braten. Chicoreé zugeben und andünsten. Brühe dazu geben und 8 min. köcheln lassen. Tomate häuten und kleinschneiden, zur Suppe geben und weitere 4 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun 2 Eigelb mit der Sahne verrühren und in die Suppe geben und unter stetem Rühren etwas ziehen, aber nicht aufkochen lassen. Zum Servieren gehackten Schnittlauch drüberstreuen.

Chicoree ist, wie alle Zichoriengemüse, seit früher Zeit für seine aufmunternde Wirkung bekannt. Die Tomate tut ihr Übriges dazu, Eier und Sahne geben Kraft. Außerdem ist das ganze Ruck-Zuck zubereitet und schmeckt vorzüglich.