MARLEY SPOON

Feine Gemüsecremesuppe mit Serrano

Low Carb mit Walnussgremolata und Käse

ca. 30min 2 Portionen

Tomatensuppe kennt jeder. Hühnersuppe ist ein Klassiker. Aber hast du schon mal unsere cremig pürierte Suppe aus weißen Bohnen, Lauch und Karotten probiert? Die ist für sich allein schon außerordentlich köstlich, aber das innovative Topping setzt dem Süppchen die Krone auf: knusprig gebackener Serranoschinken, würziger Käse und eine Gremolata aus gerösteten Walnüssen und frischen Kräutern. Wir verneigen uns vor der Köchin!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Stangensellerie [1]
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Serranoschinken
- 25g Walnusskerne [4]
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse [2,3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Sellerie (1), Eier (2), Milch (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 706kcal, Fett 43.6g, Kohlenhydrate 40.4g, Eiweiß 32.0g

1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Sellerie** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen. Die **Karotten** ggf. schälen und längs halbieren, dann **1 Karotte** schräg in dünne Scheiben, die **übrige Karotte** in ca. 1cm große Würfel schneiden.

2. Gemüse anbraten

Den **Lauch**, den **Sellerie**, den **Knoblauch** und die **Karottenwürfel** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 3–4Min. anbraten, bis der **Lauch** glasig und weich ist.

3. Suppe kochen

Die **Bohnen samt Flüssigkeit**, das **Brühgewürz**, die **Gewürzmischung** und 400ml Wasser in den Topf geben, aufkochen und abgedeckt bei mittlerer Hitze 15–17Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.

4. Topping backen

Die **Karottenscheiben** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 12–15Min. backen, bis die **Karotten** goldbraun und gar sind. Den **Serranoschinken** auf einem zweiten mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen über den **Karotten** in 7–8Min. knusprig backen. Anschließend in 2–3cm große **Chips** zerbrechen.

5. Gremolata vorbereiten

Die **Walnüsse** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Währenddessen die **Kräuter samt Stängeln** fein schneiden. Die **Walnüsse** fein hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden.

6. Gremolata fertigstellen

Die **Walnüsse** und die **Kräuter** mit **1TL Zitronenschale**, 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren und mit **1–2EL Zitronensaft** verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Mit der **Gremolata**, dem **Käse**, den **Serrano-Chips** und den **gerösteten Karotten** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**