



Low Carb: Feine Gemüsecremesuppe mit Serrano

mit Walnuss-Gremolata und Käse



ca. 30min



2 Personen

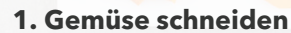
Tomatensuppe kennt jeder. Hühnersuppe ist ein Klassiker. Aber hast du schon mal unsere cremig pürierte Suppe aus weißen Bohnen, Lauch und Karotten probiert? Die ist für sich allein schon außerordentlich köstlich, aber das innovative Topping setzt dem Süsschen die Krone auf: knusprig gebackener Serranoschinken,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

- 1 Stange Lauch
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Serranoschinken
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Energie 706kcal, Fett 43.6g,
Kohlenhydrate 40.4g, Eiweiß 32.0g



4. Topping backen

2. Gemüse anbraten

5. Gremolata vorbereiten

3. Suppe kochen

6. Gremolata fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(c50c8b7b2cc2cf9ff925edec0ee94c0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bed43dc33ecdde61e2f76c8f5517125_img.jpg\)](#) [!\[\]\(047f882704cdc566325d0a83645d692e_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**