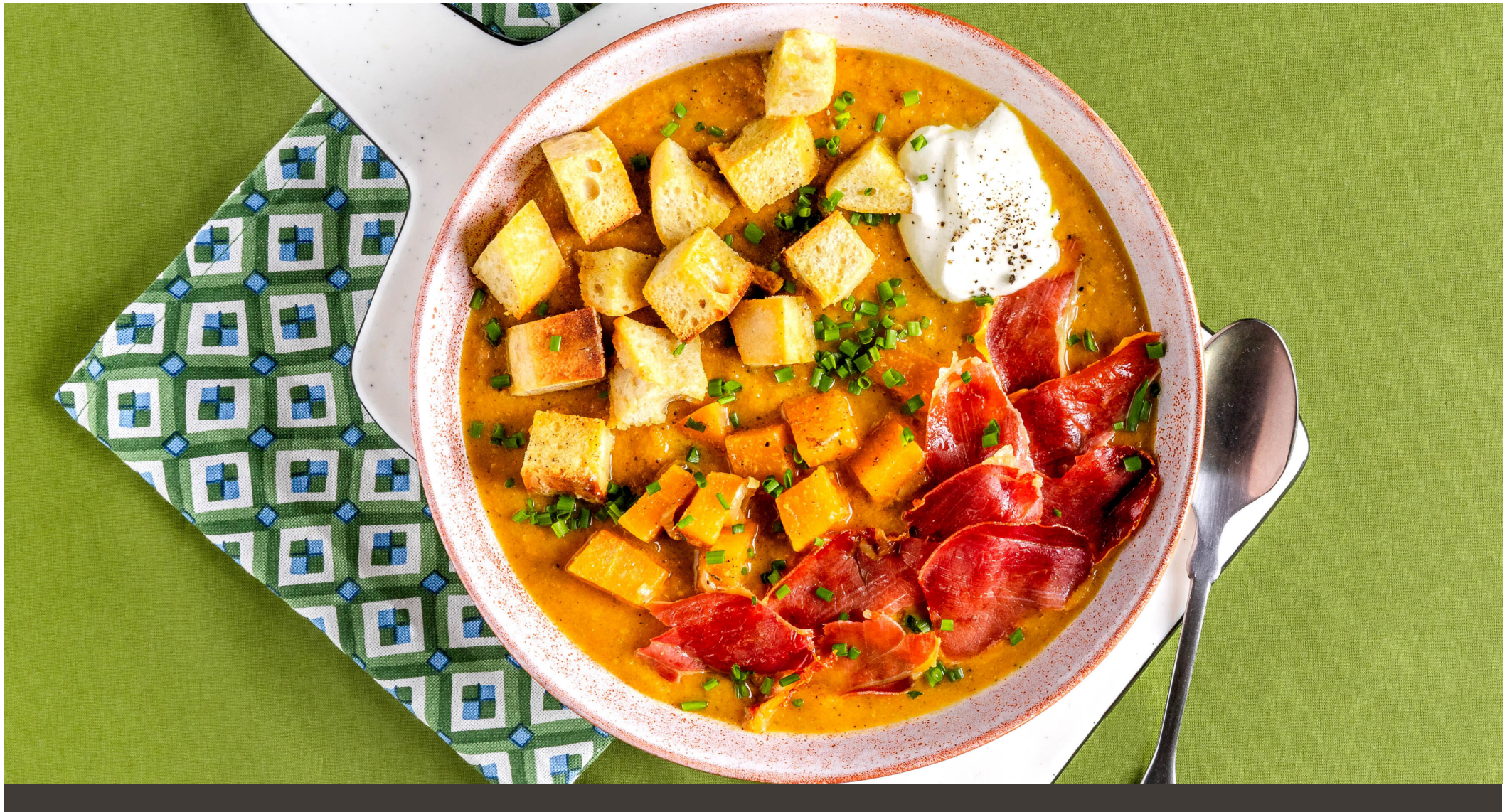




Winterliche Steckrüben-Miso-Suppe

mit Serranochips und Croûtons



ca. 30min



3-4 Personen

Woran denkst du, wenn von Wintergemüse die Rede ist? An Steckrüben, richtig! Heute holen wir das Kohlgewächs aus unserer Trickkiste raus und servieren es mit einer herzhaften Misopaste als deftige Suppe, die mit feiner Crème fraîche, würzigem Serranoschinken und krossen Croûtons geschmückt wird. Egal ob zum Mittag- oder zum Abendessen, wir sind uns sicher, dass es dir schmecken wird. Also schön alles auslöffeln!

- 2 Steckrüben
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Misopaste ^{1,6}
- 3 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 40g Schnittlauch & Zitronenthymian
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Packungen Serranoschinken
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Stabmixer

Allergene
Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 849kcal, Fett 56.0g,
Kohlenhydrate 60.9g, Eiweiß 21.9g



4. Croûtons zubereiten

2. Suppe ansetzen

5. Suppe pürrieren

3. Suppe köcheln

6. Schinken zerteilen

Den **Schinken** in mundgerechte Stücke zerteilen. Die **Suppe** mit der **Crème fraîche**, den **Crouçons**, dem **Schinken** und dem **Schnittlauch** garniert servieren.