



R e z e p t

Mairübchen-Cremesuppe

Zutaten für 4 Personen

- 2 Schalotten
- 400 g Mairübchen
- 100 g mehligkochende Kartoffeln
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 500 ml Gemüsefond
- 1 TL frischer Zitronensaft
- 100 g Crème fraîche oder Schlagsahne

Für die Einlage

- 1 große oder 2 kleine Mairübchen
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Schalotten, Mairübchen und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mairübchen und Kartoffel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Muskatnuss würzen. Die Gemüsebrühe angießen und alles zusammen aufkochen. Die Suppe bei mittlerer Hitze mit aufgelegtem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist, etwa 25 Minuten. In der Zwischenzeit die Einlage vorbereiten: Die restlichen Mairübchen schälen und in mundgerechte Stücke oder Würfel schneiden. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Mairübchen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker sowie einem Spritzer Zitronensaft würzen. Die gebratenen Mairübchen schon mal auf die Suppenteller verteilen.

Zurück zur Suppe: Die Mairübchensuppe vom Herd nehmen. Zitronensaft und Crème fraîche hinzufügen und alles mit dem Stabmixer glatt pürieren. Die Suppe abschmecken und auf die Teller verteilen.

Wer möchte, gibt gehackten Schnittlauch oder fein gehackte Mairübchenblätter oder etwas Kürbiskernöl über die Suppe.