



Schwarzwurzelpüreesuppe mit Basilikumpesto und Lauchstroh von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)

500 g Schwarzwurzeln
Milch
600 ml Gemüsebrühe
1 EL Kartoffelpüreepulver
100 ml Sahne
je 1 TL gemahlener Kardamom und Kreuzkümmel

160 g Lauch
2 EL Olivenöl
1 EL Basilikumpesto
1 TL Chiliflocken
12 Kirschtomaten
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit (circa 25 Minuten)

Schwarzwurzeln mit Gummihandschuhen schälen, in Stücke zerteilen, in Milch einlegen, in Gemüsebrühe und einen Teil von der Einlegemilch kochen. Ein Viertel von den Schwarzwurzeln als Einlage herausnehmen, den Rest mit dem Pürierstab fein mixen, aufkochen, köcheln lassen, mit Sahne verfeinern. Wenn die Suppe zu dünn ist, mit etwas Kartoffelpüreepulver nachstärken, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Kardamom und Kreuzkümmel nachschmecken.

Lauch in feine Streifen schneiden, in heißem Olivenöl kross ausbacken. Einlage in tiefen Teller legen, mit Suppe auffüllen, etwas Basilikumpesto einziehen, mit Lauchstroh und Chiliflocken bestreuen, halbierte Kirschtomaten garnieren.