

FrISChe Feldsalat-Cremesuppe im Glas

Diese frISChe Feldsalat-Cremesuppe besticht durch ihre tolle Farbe und Geschmack. Einfach gemacht, prima Salatverwertung und gesund. Serviert im Glas oder im weiÙen Suppenteller, ein toller hingucken!

FrISChe Feldsalat – Cremesuppe im Glas

1 **Zwiebel**

1 **Knoblauchzehen** in den Mixtopf u. **4 Sek./Stufe 5** hacken.

30 g **Butter** zugeben und **2 Min./120°/Stufe 1** dünsten.

150 g **Kartoffeln** hinzu und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

1 TL **Salz**

½ TL **Pfeffer**

1 TL **Brühe**

600 g **Wasser** zugeben und **12 Min./100°/Stufe 1** kochen.

150 g **Feld-, Blattsalat** in den Varoma geben, aufsetzen u. **3 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Anschließend

Gedämpfter Salat

100 g **Sahne**

1 Pr. **Zucker**

1 TL Zitronensaft

1 Spr. Worcester Sauce in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 10** pürieren.

***Tipp:** Nach Bedarf während des Dampfgarvorgangs 60 g durchwachsener Speck in feinen Streifen in der Pfanne kross anbraten u. die Suppe damit auf dem Teller garnieren.*

***Bemerkung:** Anstelle von Feldsalat kann man auch Kopfsalat, Radieschenblätter oder Brunnenkresse verwenden.*

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de