



Endivien-Suppe mit Ziegenkäse-Bruschetta

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

500 g Kartoffeln, 2 - 3 Zwiebeln, etwas Butter, 800 ml Gemüse-brühe, 150 ml Schlagsahne, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 200 g Endiviensalat, Saft von ½ Zitrone, etwas Olivenöl, 2 - 3 Walnüsse, grob gehackt, ¼ Birne, gewürfelt, 125g Ziegenrolle, 8 Scheiben Baguette

Zubereitung:

1. Kartoffeln Schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln Schälen und grob würfeln. Etwas Butter in einem Topf zerlassen. Kartoffeln und Zwiebeln darin 2-3 Minuten glasig dünsten. Mit Brühe und Sahne auffüllen und aufkochen. Das Lorbeerblatt zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Inzwischen den Salat putzen, in dünne Streifen schneiden und waschen. Gut abtropfen lassen.
3. Die Baguette-Scheiben mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen 5 Minuten grillen. Aus dem Ofen nehmen, mit Ziegenkäse bestreichen und mit den Walnüssen und Birnen bestreuen. Nochmals für ca. 5 Minuten überbacken.
3. Das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen und das Ganze pürieren. Endivien zufügen, kurz zusammenfallen lassen und erneut pürieren. Zitronensaft zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf 4 Teller verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Ziegenkäse-Bruschetta servieren.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit