

## Schwarzwurzelsuppe „Modern“

### **Für 4 Personen:**

- 1 Bund Schwarzwurzeln (ca. 6 Stangen oder ca. 500 g)
- 1 kleiner Abschnitt Knollensellerie (ca. 100 g)
- 2 Schalotten
- 2 Blätter Kaffir Limette (gibt's im Asialaden, alternativ 1 Stengel Zitronengras oder die Schale von einer Limette)
- 250 ml Kokosmilch
- Salz, Pfeffer
- Koriander & Thaibasilikum (gehackt je ca. 2 EL zum bestreuen)
- Etwas neutrales Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 100 ml Gemüsebrühe

### **Wie wird's gemacht:**

Die Schwarzwurzeln schälen (Tip: wer keine Handschuhe parat hat lässt sich einfach eine Schüssel mit Wasser voll laufen und schält sie im Wasser) und in ca. 2 cm gr. Stücke schneiden

Schalotten in Scheiben schneiden

Sellerie ebenfalls würfeln

Das Gemüse in etwas Öl leicht anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Kurz einköcheln lassen und nur soweit mit Wasser auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist.

Die Limettenblätter dazugeben sowie etwas Salz und Pfeffer und mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten Köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Koriander und Thaibasilikum grob hacken und miteinander vermengen.

Die Suppe mit Kokosmilch aufgießen und pürieren. Die Limettenblätter (oder Zitronengras) vorher entfernen. Und die Suppe nach Belieben mit Salz, Pfeffer und ggfs. Etwas Limettensaft oder Honig abschmecken.

Vor dem Servieren mit den gehackten Kräutern bestreuen.

Guten Appetit