

R E Z E P T D E R W O C H E

Rohren Suppe

Zutaten für 4 Portionen

500g Rohren

1 Zwiebel

2 Karotten

1 Stange Porree

100g Butter

1 Knoblauch

1l Wasser

Majoran, Salz und Pfeffer



Zuerst die Rohren, Zwiebeln und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. **Tipp:** Handschuhe verwenden, da die Rohren abfärben. Anschließend den Porree in feine Streifen schneiden.

Butter in einem erhitzten Topf schmelzen lassen und die Rohren andünsten. Nach 5 Minuten das restliche, klein geschnittene Gemüse hinzugeben und weitere 10 Minuten anschwitzen lassen. Knoblauch schälen und pressen oder klein hacken. Den Knoblauch hinzugeben und 1l Wasser hinzugeben. Nun das Ganze für ca. 45 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

Das Gemüse mit einem Stab- oder Standmixer zu einer cremigen Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Mit einem Schuss Sahne kann die Suppe verfeinert werden