

Rezeptblatt

Unsere Kartoffel-Kresse-Suppe schmeckt besonders, wenn es draußen kälter wird und man es sich zuhause gemütlich machen möchte. Das gewisse Extra bekommt unsere Suppe durch einen Schuss Gilles Bio-Kresse-Öl. Wem das noch nicht genug ist, kann sie mit leckerem Serrano-Schinken weiter verfeinern.

KARTOFFEL-KRESSE-SUPPE

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
150 g Karotten
150 g Staudensellerie
1 ½ L Gemüsebrühe
3 EL Butter
Salz, Pfeffer
Kresse nach Bedarf
1 unbehandelte Bio-Limette
Gilles Bio-Rapsöl
Gilles Bio-Kresse-Öl
Serrano-Schinken

ZUBEREITUNG

Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch, Karotten und Staudensellerie schälen und klein schneiden. Zwiebeln mit Gilles Rapsöl anschwitzen. Kartoffeln und das Gemüse hineingeben, mit Gemüsebrühe auffüllen. Kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze 20–30 Minuten köcheln. Suppe anpürieren. Butter unter ständigem Rühren anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Suppe geben. Selbstgezüchtete Kresse waschen, trocken tupfen, Blätter grob hacken. Limette abwaschen, Schale abreiben. Suppe portionieren, mit Kresse und Limetten-Abrieb verfeinern.

Besonderes Extra: mit einem Schuss Gilles Bio-Kresse-Öl und Serrano-Schinken dekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit.



Rezeptblatt

Kresse ist ein Allround-Talent. Und da sie das ganze Jahr über wächst, gibt es, passend zum Frühjahr, ein Suppen-Rezept mit frischem Spargel. Damit sie das gewisse Extra bekommt, wird sie mit unserem Gilles Bio-Kresse-Öl und frischer, am besten selbstgezüchteter, Kresse garniert.

SPARGELCREME-SUPPE MIT KRESSE-ÖL

Zutaten für 4 Personen:

800 g Spargel, weiß

250 ml Schlagsahne

½ TL Speisestärke

2 Schalotten

2 EL Rapsöl

60 ml Weißwein

50 g Mandelblättchen

Salz, Pfeffer

Gilles Bio-Kresse-Öl

Kresse zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Spargel schälen. Schalen mit kaltem Salzwasser bedeckt in einem Topf langsam aufkochen. Schalen herausnehmen und die Spargelstangen im entstandenen Sud bissfest kochen (etwa 7–12 Min), anschließend abschrecken. 500 ml Sud abmessen.

Spargelstangen in Stücke schneiden. Alle Spargelköpfe und 1/3 der Spargelstücke als Einlage zur Seite stellen. Die Sahne mit der Speisestärke und dem bereitgestellten Sud verrühren. Schalotten würfeln und in einem Topf mit den restlichen Spargelstücken in einem EL Rapsöl andünsten. Mit 50 ml Weißwein ablöschen und mit der Sud-Sahne-Mischung aufgießen. Suppe offen 15 Min. kochen lassen. Vor dem Servieren die Suppe cremig pürieren und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Wein abschmecken. Spargeleinlage zugeben und Suppe einmal aufkochen lassen. Mandeln in einem Topf goldbraun rösten und salzen. Spargelcreme-suppe mit Kresse, Gilles Kresse-Öl und Mandelblättchen in vorgewärmten Tellern anrichten.

Wir wünschen einen guten Appetit.

