

Karottensuppe und Crostini mit eingelegten Karotten von Stéphanie Zosso



Rezept für ca. 10 Portionen

Karottensuppe

25 g	beleaf Butter Alternative
2 Stk.	Schalotten, gehackt
800 g	Karotten, fein geschnitten
1,4 L	Gemüsebouillon
300 g	beleaf Rahm Alternative
300 g	beleaf Hafer Drink
1 x	Salz, Pfeffer, Curry & Kreuzkümmel

- Schalotten und Karotten in Butter Alternative andünsten.
- Mit Salz, Pfeffer, wenig Curry und Kreuzkümmel würzen.
- Mit Gemüsebouillon auffüllen.
- Weichkochen, mixen und passieren.
- Mit Rahm Alternative verfeinern und abschmecken.

Suppeneinlage

20 g	beleaf Butter Alternative
2 Stk.	Schalotten, kleine Würfel
150 g	Pfälzer Karotten, kleine Würfel
150 g	Karotten, kleine Würfel
10 g	Schnittlauch, gehackt

- Schalotten, Pfälzer Karotte und Karotten in Butter Alternative sautieren.
- Herausnehmen, abschmecken und fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Eingelegte Karotten

100 g	Wasser
100 g	Weissweinessig
80 g	Zucker
14 g	Salz
8 g	Senfkörner
5 Stk.	Zweige Thymian
150 g	Karotten, dünne Scheiben

- Alle Zutaten bis und mit Thymian aufkochen.
- Karotten in heisse Flüssigkeit geben, ziehen lassen.

Crostini

10 x	Scheiben Brot/Baguette	<ul style="list-style-type: none">• Brotscheiben in Butter Alternative rösten und leicht salzen.• Crème Fraîche Alternative und Spread vermischen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.
80 g	beleaf Crème Fraîche Alternative	
40 g	beleaf Spread	
1 x	Salz, Pfeffer und Olivenöl	

Anrichten

- Suppeneinlage in die Teller anrichten und mit Suppe aufgiessen.
- Dip auf Crostini belegen und mit eingelegten Karotten und Thymian ausgarnieren.
- Hafer Drink leicht erwärmen und mit Stabmixer aufschäumen, auf die Suppe geben.

Ableitung

Zu der Suppe Fisch (z.B. Lachs) oder Geflügel servieren. n Mundgerechte Stücke schneiden und in der Suppe am Schluss weichgaren.