Mini-Pak-Choi-Cremesuppe



Leckere Suppe

Die sechste Kreation.

Dieses Mal mit der Hauptzutat Mini-Pak-Choi.

Des weiteren etwas Gemüse zum Andünsten.

Dann Weißwein und Sahne.

Beim Gewürz wie fast immer Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Bei diesem Gericht aber auch unbedingt noch Muskat.

Mini-Pak-Choi-Cremesuppe





31. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Suppe
Personen
2
Vorbereitungszeit
10 Minuten
Kochzeit
30 Minuten
Gesamtzeit



Zutaten

- 2 Mini-Pak-Choi
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Soave
- 300 ml Sahne
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Olivenöl
- Petersilie

Anleitung

- 1. Mini-Pak-Choi putzen und grob zerkleinern.
- 2. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
- 3. Petersilie kleinwiegen.
- 4. Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten.
- 5. Mini-Pak-Choi dazugeben und ebenfalls andünsten.
- 6. Mit Soave und Sahne ablöschen.
- 7. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen.
- 8. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.
- 9. Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Suppe abschmecken.
- 10. Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.
- 11. Mit Petersilie garnieren.
- 12. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

<u>Mini-Pak-Choi</u>,

<u>Sahne</u>, Soave

© 2025 ©Thomas Biedermann

https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/31/mini-pak-choi-creme
suppe/