



## Schwarzwurzel супе

Schwarzwurzeln schälen, am besten Handschuhe verwenden, und klein schneiden. Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden.

Die Milch und das Lorbeerblatt in einen Topf geben. Die Kartoffelscheiben und die Schwarzwurzeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Gemüsefond zugeben, den frischen Ingwer schälen und in die Suppe reiben. Für weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen. Suppe fein pürieren und mit Crème fraîche verfeinern. Nochmal für ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Zum Anrichten kann noch ein Klecks Crème fraîche in die Mitte gegeben und etwas Schnittlauch darüber verstreut werden.



### Zutaten für 2 Personen:

400	g	Schwarzwurzel
1	Stk	Kartoffel
25	g	Ingwer, frisch
½	Stk	Zitrone
100	g	Crème fraîche
350	ml	Milch
250	ml	Gemüsefond
1	Stk	Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer