



# Chicorée-Weißwein-Suppe

## Zutaten für ca. zwei Personen

150g Chicorée	60g Creme Fraiche
150g Karotten	100g Mangold
1 kl. Zwiebel	2 EL dunkler Sesam
30g Butter	Pfeffer, Salz
100ml Weißwein	1 Prise Chilipulver
200ml Gemüsesuppe	
250ml Orangensaft	

## Zubereitung

Zur Vorbereitung den Chicorée längs halbieren und in kleine Stücke schneiden, die Karotten schälen und grob raspeln sowie die Zwiebel schälen und klein schneiden.

Zwiebel in Butter anschwitzen, Karotten und Chicorée zugeben, mitrösten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Gemüsesuppe und Orangensaft zugießen. Creme Fraiche einrühren und die Suppe min. 10 Minuten köcheln lassen.

Für die Einlage Mangold in ca. ½ cm breite Streifen scheiden und grob zerkleinern.

Suppe würzen (Salz, Pfeffer, Chili) und mit dem Stabmixer fein pürieren, Mangold einrühren und die Suppe noch eine Minute köcheln lassen. Suppe anrichten und mit Sesam bestreut servieren. Als Beilage passen Toast- oder Knäckebrötchen-Ecken.