



Gemüsesuppe

Zutaten für 4 Pers.

100 g Zwiebeln
100 g Sellerie
200 g Möhren
150 g Kohlrabi
150 g Porree
150 g Wirsing
1 EL Öl

ca. 2 l Wasser
Salz, Pfeffer
Lorbeerblätter
Muskatnuss
Madeirawein
Kräuter nach Belieben

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Zwiebeln schälen und fein hacken.
Sellerie schälen und in Würfel schneiden.
Möhren schälen und würfeln.
Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden.
Porree waschen und in Ringe schneiden.
Wirsing putzen und in schmale Streifen schneiden.
Öl erhitzen und Zwiebelwürfel darin andünsten. Sellerie, Möhren und Kohlrabi zufügen und unter Rühren ca. 5 Min. dünsten. Wirsing und Lauch zufügen, kurz mitdünsten. Wasser aufgießen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Lorbeer zufügen und ca. 20 Min. kochen lassen.
Mit geriebener Muskatnuss und einem Schuss Madeirawein abschmecken.
Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Endivien-Sahne-Sauce zu Tortellini

Zutaten für 4 Pers.

1 Endiviensalat
2 Zwiebeln
Butter

250 ml Sahne
2 EL geriebenen
Parmesankäse
Salz und Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft
300 g Tortellini

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Den Endiviensalat waschen und in Streifen schneiden.
Zwiebeln schälen, klein würfeln und in Butter andünsten. Endivienstreifen dazugeben und kurz mitdünsten. Aus der Pfanne nehmen.
Sahne und Parmesan in der Pfanne cremig einkochen, Endivien und Zwiebeln dazugeben, unterheben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Tortellini nach Anweisung kochen, Sauce darüber geben und servieren.