

Rucola-Feta-Suppe

mit Szechuanpfeffer

vegetarisch

🍴 Für 4 Personen ⌚ 15 Minuten + ca. 10 Minuten Kochzeit 🌶️ leicht

ZUTATEN

4 Handvoll frischer Rucola
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
80 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsebrühe
100 ml Sauerrahm
200 g Feta
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g rote Cocktailtomaten
100 g gelbe Cocktailtomaten

ZUM GARNIEREN

frischer Rucola
Szechuanpfeffer

1 Den Rucola waschen, trockenschleudern und hacken. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in 2 EL heißem Olivenöl anschwitzen. Den Rucola dazugeben, kurz mit anschwitzen, dann Wein, Gemüsebrühe und Rahm angießen, aufkochen und etwa 5 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

2 Den Feta in die Suppe bröckeln und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm abkühlen lassen.

3 Die Tomaten waschen und halbieren. In dem restlichen heißen Öl anschwanken und auf der Suppe anrichten. Mit Rucola garnieren und mit grob zerstoßenem Szechuanpfeffer bestreut servieren.

Koch dich glücklich

Der kresse- oder rettichähnlich scharf schmeckende Rucola hat eine belebende Wirkung auf deinen Organismus und fördert sowohl Appetit als auch Verdauung. In einem Frischhaltebeutel verpackt hält er sich im Gemüsefach des Kühlschranks bis zu 3 Tage.

