

Rettich-Kartoffelsuppe mit Haselnusscrunch und Schokolade



Zubereitung:

Den Rettich, Kartoffeln und die Möhre schälen und in gleichgroße Stücke schneiden.

Die Zwiebel und Kurkuma ebenfalls schälen, klein schneiden und in einem großen Topf in Rapsöl andünsten. Das Gemüse und die Brühe hinzugeben und 20-30 Minuten gar kochen lassen.

Wenn das Gemüse weich genug ist den süßen Knochli hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Hafermilch und den Essig hinzufügen und nochmals kurz erhitzen. Danach auf 4 Teller verteilen und mit etwas Arganöl betreufeln.

Die Haselnüsse grob hacken, die Schokolade grob raspeln und beides über die Suppe geben.

für 4 Personen

- 1 schwarze Rettichknolle (900 g)
- 8 Kartoffeln (500 g)
- 1 Möhre (300 g)
- 2 Zwiebeln (100 g)
- 1 Stück Kurkumawurzel (5 cm)
- 3-4 EL Rapsöl mit Buttergeschmack
- 800 ml kräftige Brühe
- 1-2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI
- 600 ml Hafermilch
- 1 EL Apfelessig
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Arganöl
- 4 EL Haselnüsse , geröstet & ohne Haut
- 1-2 Stück Zartbitterschokolade