

Mandelsuppe mit gebratener Cabanossi

Mit diesem Rezept lässt es sich schmecken: Die Mandelsuppe mit gebratener Cabanossi ist wunderbar cremig und verwöhnt den Gaumen mit ihren Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

150 g	Mandelsplitter
100 g	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
500 ml	Hühnerbrühe
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Zitronensaft
150 g	Crème fraîche
2 Stk.	Cabanossi
Nach Belieben	Petersilie (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Mandelsuppe mit gebratener Cabanossi zunächst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und die Mandeln darin goldbraun anrösten. Vom Herd

nehmen und beiseitestellen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen.

3. Kartoffeln und ca. 4/5 der Mandeln hinzufügen und anrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerbrühe auffüllen. Schlagobers einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Pfanne wieder (ohne Fett) erhitzen und die Cabanossi in dünne Scheiben schneiden und darin anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.
5. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und einmal aufkochen lassen. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem Stabmixer noch einmal kurz aufschäumen.
6. In Teller füllen und mit den Cabanossi, den restlichen Mandeln und der Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Tipp

Zur Mandelsuppe mit gebratener Cabanossi schmeckt ein knuspriges Stangenweißbrot.