

Rucola-Creme-Suppe mit Pinien-Kernen und Crostini

Für 2 Personen

2 Bund Rucola	1 Baguette	200 g Schafskäse
5 Cherrytomaten	3 Schalotten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Pinienkerne	30 g Butter
400 ml Gemüfefond	300 ml Sahne	250 ml Milch
50 g saure Sahne	Butter	Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch und die Schalotten in Butter anbraten. Mit dem Gemüfefond ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend die Sahne dazu geben. Ein Bund Rucola putzen und pürieren. Den Rucola zu der Suppe geben. Anschließend die saure Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe pürieren und mit etwas Muskatnuss abschmecken. Den restlichen Rucola klein hacken. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Schafskäse und die Milch zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Zwiebeln und den Rucola dazugeben und mit Pfeffer abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne leicht anbraten. Die Tomaten klein schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne vorsichtig goldgelb rösten. Den Rucolaaufstrich und die Tomaten auf den Baguettescheiben verteilen. Die Suppe in einen Teller geben und das Baguette mit dem Rucolaaufstrich dazu geben, mit den Pinienkerne garnieren und servieren.

Ulrike Hofmann am 15. November 2011