

# Kresse-Suppe mit Kräuter-Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

2 Kästen frische Kresse	1 mittelgroße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL vegane Butter	3 EL Dinkelmehl (Typ 630)	100 ml Hafersahne
1 Zitrone	50 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 Prise Zucker	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

**Für die Kräutercroûtons:**

100 g Toastbrot	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL vegane Butter	Salz, Pfeffer

Ein Viertel der Kresse zur Garnitur beiseite stellen. Restliche Kresse grob hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Mit Mehl bestäuben und so lange rühren, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Mit Weißwein ablöschen und wenn dieser fast vollständig verkocht ist, Gemüsefond dazugeben. Alles aufkochen und bei geringer Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen.

Knoblauch abziehen. Toastbrotsciben in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Butter zerlassen, Würfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter häufigem Wenden goldgelb ausbacken. Petersilie und Schnittlauch fein hacken, dazugeben und schwenken.

Die Hälfte der Kresse und Hafersahne in die Suppe geben und pürieren. Übrige Kresse unterziehen und mit Zitronensaft, Chiliflocken, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kressesüppchen mit Kräutercroûtons auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Ramona Kuen am 30. Oktober 2015