

Artischocken-Suppe mit geröstetem Knoblauch

Für 4 Personen:

3 große Artischocken	100 g Zwiebeln	5 EL Olivenöl
1 EL Mehl	100 ml Weißwein	100 ml Noilly Prat
500 ml Brühe	200 ml Sahne	Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer	15 Knoblauchzehen	8 EL Olivenöl
2 EL Petersilie		

Die Stiele der Artischocken abbrechen, die Blattspitzen abschneiden.

Die Blütenköpfe vierteln, die Blätter zurückschneiden, das Heu entfernen und die Artischockenböden würfeln.

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Artischockenwürfel goldbraun anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Noilly Prat zugeben und mit Brühe und Sahne aufgießen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe 15 Minuten köcheln lassen.

Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl goldgelb rösten. Artischocken- und Zwiebelwürfel pürieren und die Suppe abschmecken. Die Knoblauchscheiben mit dem Knoblauchöl über die Suppe gießen und mit der gehackten Petersilie garnieren.

Christian Henze am 21. Juni 2019