



CREMESUPPE

Zutaten:

250 g	Feldsalat
2 -3	Schalotten
1	Kartoffel
3 EL	Olivenöl
600 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Pflanzensahne
2 EL	vegane Butter (optional) (z. B. von Naturli)
Prise	Muskat Salz und Pfeffer (zum Abschmecken)
100 g	Räuchertofu
2 EL	Olivenöl
50 g	Joghurt
1 EL	Mandelmus

Zubereitung:

Den Feldsalat sorgfältig waschen und zum Abtropfen stellen. Ein paar Blätter Feldsalat beiseite stellen für Dekoration zum Anrichten. Die Schalotten putzen, schälen und in feine Ringe schneiden. In einem Topf die Schalotten mit dem Olivenöl anschwitzen. Die Kartoffel schälen, reiben und ebenfalls mit zu den Schalotten geben und gut durchschwenken. Nun mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Röstaromen mit einem Kochspatel vom Topfboden lösen, und alles 2 bis 3 Minuten gar köcheln lassen. Nun den Feldsalat ebenso in den Topf geben, gut vermischen und die Hitze etwas reduzieren. Währenddessen den Räuchertofu in Würfelchen schneiden und in einer beschichteten mit Olivenöl knusprig braun braten. Nach weiteren 2 bis 3 Minuten den Pfanneninhalt mit der Sahne und ggf. der Butter in einem Hochleistungsmixer cremig glatt pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken. Den Joghurt mit dem Mandelmus verrühren. Die Suppe nun mit den knusprigen Tofuwürfeln, etwas frischem Feldsalat sowie einem Klecks Joghurt anrichten und genießen.

Tipps:

- dieses Gericht schmeckt im Sommer auch super als Kaltschale
- als Topping passen hier auch super Knoblauchcrouton