

## **RANDENSUPPE MIT PILZ/SPECK-BRUSCHETTA**

Für 5-6 Personen

♥ Herbstsuppe / wunderbar samtig / einfach

Zubereitungszeit Suppe: 40 min  
Zubereitungszeit Bruschetta: 15 min



### **Zutaten:**

#### **Suppe**

1 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 Karoffel, mehligkochend, in Würfel geschnitten  
etwas abgeriebener Ingwer  
2 EL Noilly Prat  
7 dl Gemüsebouillon  
750 gr gekochte Randen (rote Beete), in Würfel geschnitten  
3 dl Vollrahm (Vollfettsahne)  
2,5 dl Kokosnussmilch  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
wenig Cayennepfeffer  
1 Msp Korianderpulver

#### **Meerrettichschaum**

1,5 dl Vollrahm (Vollfettsahne)  
1 EL bayrischer Meerrettich, in Tube

### **Zubereitung:**

1. Das Öl mit der ganzen Knoblauchzehe in einer hohen Pfanne kurz anrösten. Die Kartoffelwürfel und den Ingwer begeben. Kurz weiterrühren.
2. Mit dem Noilly Prat ablöschen (nicht einkochen), dann die Bouillon zugeben und zugedeckt 10 min köcheln lassen.
3. Jetzt die gekochten Randenwürfel begeben und nochmals alles 10 min leise köcheln lassen.
4. Nun im Mixer alles fein pürieren. Danach den Rahm und die Kokosnussmilch zugeben und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie etwas Cayennepfeffer und dem Koriander, abschmecken. Warm halten.
5. Für den Meerrettichschaum; den Rahm flaumig schlagen, den Meerrettich zugeben und gut vermischen.
6. Zum Anrichten, die Suppe in vorgewärmte Schüsseln geben und je ein EL Meerrettichschaum auf die Suppe geben, mit einer Gabel verstreichen und sofort servieren. Die Pilz-Speck Bruschetta dazu auftragen. (Rezept siehe unten angefügt)

Eine geniales Zusammenspiel, welche auch nicht Randenfans lieben werden. Die Suppe löst sich gut einen Tag früher vorbereiten. (Im Kühlschrank aufbewahren) Oder fertige Suppe einfrieren. Diese danach langsam im Kühlschrank auftauen lassen, dann nochmals kurz und nicht zu heiss aufkochen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Jelinda K.*

# *Eat, letters and deco*

## **PILZ-SPECK BRUSCHETTA**

Für 5-6 Personen

♥ Saison / schnell / einfach

Zubereitungszeit: 15min



### **Zutaten:**

70 gr Specktranchen, in Streifen geschnitten  
120 gr braune Champignons, in kleine Würfeli geschnitten  
1 kleines Baguette  
etwas grober Pfeffer aus der Mühle  
wenig Knoblauchpulver

### **Zubereitung:**

1. Den Ofen auf 220 Grad / Umluft vorheizen. Das Baguette in schräge Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf ein Blech geben.
2. Die Scheiben im Ofen eine goldgelbe Farbe annehmen lassen. Das dauert ca 3-5 min.
3. In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne die Pilze mit dem Speck leicht knusprig anbraten und abschmecken.
4. Fertigstellen; die Pilz-Speck Mischung bergartig auf die Brotscheiben geben. Nach Belieben etwas Bohnenkraut darauf legen und sofort auftragen.

Die Herbst-Bruschetta schmecken köstlich, auch perfekt zu einem Glas Rotwein oder Sauser. Die Bruschetta muss man frisch zubereiten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Jelinda K.*