

REZEPT

Vegane Kartoffel-Meerrettich-Suppe

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Petersilienwurzel
4 Kartoffeln
3 EL Schamel Meerrettich RACHENPUTZER
2 EL Öl
250 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
150 g vegane Sahne
1 Stängel Petersilie
etwas Salz und Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE TOASTS

3 Scheiben veganes Toastbrot
3 TL Schamel Meerrettich RACHENPUTZER
1 Apfel
Granatapfelkerne
Petersilie
etwas vegane Butter oder Margarine

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel, den Knoblauch, die Petersilienwurzel und die Kartoffeln fein würfeln. Nun Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit Wein ablöschen. Die Brühe, vegane Sahne und den Meerrettich dazugeben und 25 Minuten garen lassen. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie garnieren. Das Toastbrot in etwas veganer Butter goldbraun rösten und in kleine Rauten schneiden. Nun mit jeweils einem TL Meerrettich bestreichen. Den Apfel in kleine Spalten schneiden und auf dem Meerrettich drapieren. Abschließend mit etwas Petersilie und Granatapfelkernen garnieren und zur Suppe servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
