

Rezept April 2014 - Dattelsuppe



Zutaten

1 Schalotte
100 g Kartoffeln
50 g Zwiebeln
100 g Datteln (WL)
1 EL Butter
1 TL Currypulver (WL)
500 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer
Zitronensaft

Für Veganer:

Statt Rahm Sojasahne oder –
milch verwenden

So geht's

Die feingehackte Schalotte, die fein geschnittenen Datteln und Kartoffelstückchen in Butter oder Öl andünsten. Curry dazugeben, kurz anrösten lassen und dann mit Brühe und Sahne auffüllen. Alles gut weichkochen, dann fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und nach Belieben mit etwas Zitronensaft würzen.