

## Chicorée-Süßkartoffel-Cremesuppe

### Zutaten für 4 Personen:

350 g Chicorée

250 g Süßkartoffeln

1 Hand voll glatte Petersilie

2 Schalotten

30 g Butter

1 TL brauner Zucker

800 ml Gemüsebrühe

120 ml Sahne oder Milch 3,5%

Salz

Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Den Chicorée waschen, halbieren, die bitteren Strünke heraustrennen und den Rest klein schneiden. Die Süßkartoffeln schälen und würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter hacken. Die Schalotten schälen und würfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Chicorée und, Kartoffeln darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit der Brühe ablöschen und zum Kochen bringen.

Etwa 30 Minuten kochen und danach mit dem Pürierstab fein pürieren. Zusammen mit 100 ml Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Schälchen verteilen, die restliche Sahne dekorativ einlaufen lassen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.