

Grüner Gemüse-Cappucino

Ein Genuss für Augen und Gaumen.

2 Personen

2	Möhren
1	kleines Stück Sellerie
1/4	Stange Lauch
1/2 l	Gemüsebrühe
1/4 l	Milch
2 EL	Sesamkörner
Muskat, Chili	
Pfeffer, Salz	



Gemüsebrühe mit dem gewaschenen, geputzten und klein geschnittenen Gemüse zum Kochen bringen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss die gewaschenen und klein geschnittenen Radieschenblätter dazu geben, aufkochen lassen und von der Herdplatte ziehen.

Inzwischen 2 EL Sesamkörner in einer Pfanne leicht anrösten und die Milch aufschäumen, Die Suppe mit den Radieschenblättern mit einem Mixstab pürieren und mit Pfeffer, Salz, Muskat und Chili abschmecken.

Suppe in Gläser füllen, je 2 Esslöffel Milchschaum drauf setzen und beides mit einer Gabel vorsichtig nur einmal umrühren, damit sich die Flüssigkeiten etwas verbinden. Mit gerösteten

Sesamkörner ganieren.

Zubereitungszeit 15 Min.

vegetarisch
vegan mit Sojamilch

