

Cremige Birnensuppe mit Gorgonzola-Toast

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten für die Suppe

2 EL Pflanzenöl
1 Zwiebel, gewürfelt
400g Sellerie, grob gewürfelt
150g Kartoffeln, grob gewürfelt
2 Knoblauchzehen, in Scheiben
100ml Weißwein oder 1 Schuss Wermut oder weißer Portwein
1l Kalbs- oder leichte Gemüsebrühe
400g reife Birnen, geschält, grob gewürfelt
2-3 Zweige frischer Thymian, gezupft
0,5 TL Zimt
Salz, Pfeffer frisch gemahlen, Chili oder Tabasco
etwas Sahne oder Crème Fraîche
1 EL Zitronensaft

Außerdem dazu

8 Scheiben geröstetes Baguette oder Toast
1 Packung Gorgonzola
1 feste Birne, fein gewürfelt mit Zitronensaft beträufelt

Zubereitung

In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebel glasig dünsten, Sellerie, Kartoffeln und Knoblauch dazugeben, unter Rühren ein paar Minuten mitbraten. Mit Wermut oder Wein ablöschen.

Wenn der Alkohol verdampft ist, die Brühe aufgießen und das Gemüse weich garen. Je nach Reifegrad der Birnen diese am Anfang oder erst gegen Ende dazugeben.

Anschließend die Suppe pürieren, eventuell noch etwas Brühe dazugeben. Die Sahne unterrühren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Zimt und etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Brot rösten, mit Gorgonzola und den Birnenstückchen belegen.