

Vorspeise – Vegetarische Alternative: Rätselhafte Möhrensuppe mit grausam geformten Basilikumnocken

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 50 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

500 g Möhren
1 Gemüsezwiebel (300g)
70g Butter
750 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
125 ml Milch
60 g Hartweizengrieß
1 Bund Basilikum
1 Ei (Größe M)
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
Tabasco
1-2 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Möhren und Zwiebeln schälen und grob würfeln. Alles in 50g zerlassener Butter glasig dünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten kochen.

Milch, 20 g Butter, etwas Salz und Pfeffer aufkochen. Grieß langsam einrühren und bei ausgeschaltetem Herd so lange unter Rühren quellen lassen, bis die Masse zu einem Kloß wird. In eine Schüssel füllen, etwas abkühlen lassen. Einige Basilikumblätter zur Deko abzupfen. Rest in feine Streifen schneiden. Ei unter die abgekühlte Grießmasse rühren. Basilikum und Zitronenschale zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit zwei in heißes Wasser getauchten Löffeln 12 Nocken formen. In kochendes Salzwasser geben und bei milder Hitze 5 Minuten gar ziehen lassen. Suppe mit dem Pürierstab oder Mixer fein pürieren, erneut erhitzen und mit Salz, Tabasco und Zitronensaft abschmecken. Mit den abgetropften Nocken und den Basilikumblättern anrichten.