

Zutaten

- 3 Schalotten
- 150 g Knollensellerie
- 100 ml Weißwein
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 30 g frische Erbsen und Dicke Bohnen
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 100ml Milch
- 1 angedrückte Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 80 g Pancetta

Suppen

Cappuccino

Entdecken Sie unser köstliches Cappuccino-Rezept mit Sahne und Schalotten. Jetzt nachkochen und italienisches Flair erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Schalotten, sowie Sellerie schälen und grob würfeln, in Olivenöl glasig anschwitzen, anschließend mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen, dann die Gemüsebrühe aufgießen. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Sahne hinzugeben. Die Suppe nun fein mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Pesto unter die Suppe schäumen.
2. Erbsen und die Dicken Bohnen in Salzwasser blanchieren.
3. Salz, Pfeffer aus der Mühle.
4. Die Milch zusammen mit dem Knoblauch und den Gewürzen aufkochen und dann 10 Minuten ziehen lassen. Passieren und mit einer Prise Salz abschmecken. Mit einem Milchschäumer aufschäumen und für eine Minute ruhen lassen. Suppe zusammen mit den Erbsen und Bohnen abfüllen, mit dem Milchschaum auffüllen. Etwas grob gemahlenen Pfeffer aus der Mühle auf den Milchschaum geben.
5. Gewürfelt und knusprig gebraten als Suppeneinlage.