

Zutaten

- 1/4 Stange Lauch
- 150 g Sellerie
- 3 Schalotten
- 1 große Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt, 1 Rosmarinzweig
- 200 g grüne Oliven (aus dem Glas, im eigenen Saft eingelegt)
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Brühe
- 100 ml Sahne
- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Thymianzweig
- 3 Scheiben Toastbrot
- 50 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Chorizo (pikante spanische Wurst)

Suppen

Mildes Süppchen von der grünen Olive

Entdecken Sie unser mildes Süppchen von der grünen Olive! Einfach nachzukochen und perfekt für die mediterrane Küche. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Sellerie, Kartoffeln, Knoblauch und Schalotten schälen und würfeln. Lauch waschen und grob zerkleinern. In einem großen Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen.
2. Lorbeerblatt, Rosmarin und die grünen Oliven hinzugeben. Mit Weißwein und Olivenfond ablöschen und anschließend mit der Brühe auffüllen. Bei niedriger Hitze 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse und die Oliven weich sind.
3. Lorbeerblatt sowie den Rosmarin entfernen und die Suppe fein pürieren, dabei die Sahne und das Olivenöl einlaufen lassen.
4. Die Brotwürfel mit Butter und dem Knoblauch in einer Pfanne knusprig rösten. Thymianzweig zupfen und kleinhacken.
5. Die Chorizo in Würfel schneiden und knusprig braten.
6. Die Suppe in einen tiefen Teller füllen und die Brotwürfel, die Wurstscheiben und den kleingehackten Thymian darüber verteilen.