

Polenta-Rucola-Suppe



Zutaten für 4 Personen:

100 g Polenta-Grieß
4 EL Olivenöl
100 g Zwiebel fein geschnitten
1000 ml Gemüsesuppe
250 ml Weißwein
1 TL Steinpilze getrocknet
30 g Rucola
1 EL Olivenöl
Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, fein geschnittene Zwiebel darin anschwitzen, Polenta eingießen und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsesuppe zugießen, mit einem Schneebesen glatt rühren, aufkochen und so lange rühren, bis die Suppe bindet. 20 Minuten schwach köcheln, dabei regelmäßig umrühren.

Getrocknete Steinpilze in einer Gewürzmühle mahlen oder zerstoßen und zusammen mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein gehackten Rucola vermengen und der Suppe beifügen.

Suppe mit einem Stabmixer aufmixen. Fertige Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit geschnittenen Rucola garnieren.