



# Bärlauchsuppe mit Rhabarber-Ziegenkäse- Crostini

---

## Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Schalotten darin glasig andünsten. Rhabarber dazugeben und weitere 3 Minuten mitdünsten. Mit Zucker bestreuen und mit Essig ablöschen. Aufkochen lassen und weitere 2 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Chutney abkühlen lassen.
2. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, restliche Schalotten, Knoblauch und Kartoffeln darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. Bärlauch waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.  $\frac{3}{4}$  des Bärlauchs in die Suppe geben und mit einem Mixer fein pürieren. Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
3. In der Zwischenzeit das Baguette in Scheiben schneiden und im Toaster braun rösten. Mit Ziegenkäse bestreichen und mit dem abgekühlten Chutney belegen. Die Suppe in Tellern anrichten und mit den übrigen Bärlauchstreifen garnieren.



Zubereitungszeit: Mittel

## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

- 2 EL Sonnenblumenöl nativ
- 2 EL Weißweinessig
- 800 ml Gemüsebrühe mit Bio-Hefe

### Weitere Zutaten

- 200 g Rhabarber
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Kartoffeln
- 40 g Butter
- 150 ml Sahne
- 100 g Bärlauch
- 2 TL Zitronensaft
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1/2 Baguette
- Salz, Pfeffer, Muskat