

Suppen Rezepte

Möhrensuppe Mit Scamorza

Anzahl: 10 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Suppe. Käse, Möhre, Vegetarisch, Gemüse, Kräuter

1	kg	Dicke Möhren	1		Rote Pfefferschote
400	g	Schalotten	1	Teel.	Fein abgeriebene
1	Liter	Möhrensaft			- Orangenschale
1		Getrocknete rote (evtl.			- (unbehandelt)
		- mehr)	2	Essl.	Olivenöl
		- Chilischoten	250	g	Geräucherter Scamorza (ital.
3		Stiele Oregano; ersatzweise			- Schnittkäse)
1	Essl.	Getrockneter Oregano	1	Liter	Gemüsebrühe
2	Essl.	Rosmarinnadeln	3	Essl.	Zitronensaft
		Grobes Meersalz	6		große Basilikumblätter

1. Möhren putzen. Möhren und Schalotten in 3 cm grosse Stücke schneiden und in die Saftpfanne des Backofens legen. 500 ml Möhrensaft. Chilischoten, Oregano und Rosmarin zugeben, leicht salzen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad (Gas 5. Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 40-45 Minuten schmoren. bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist, dabei ab und zu die Ofentür öffnen.
2. Pfefferschote putzen, sehr fein würfeln und mit Orangenschale und Olivenöl verrühren. Die Rinde vom Käse abschneiden, den Käse in sehr dünne Scheiben schneiden und mit dem Orangenöl mischen.
3. Die Möhrenmischung leicht abkühlen lassen und in der Küchenmaschine feinstückig (nicht musig!) pürieren. Den restlichen Möhrensaft und die Gemüsebrühe zugießen und ca. 10 Minuten leise kochen lassen. Zitronensaft zugeben, eventuell nachsalzen. Basilikum kurz vor dem Servieren in feine Streifen schneiden und mit dem Scamorza mischen. Zuerst den Käse in die Suppentassen geben, dann die Suppe einfüllen.