

Kartoffel-Pflaumenschaumsuppe mit Zimt

(4 Portionen)

Zutaten:

- 125 g Kartoffeln
- 125 g Pflaumen
- 35 g Karotten
- 20 g Sellerie
- 50 g rote Zwiebeln
- 2 EL Öl, Walnuss- oder Olivenöl
- 1 l Gemüsebrühe
- ½ EL Puderzucker
- 1 g Zimt
- 1 Wacholderbeere, gehackt
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- Milch

Zubereitung:

Zwiebeln in 1 cm große Würfel schneiden und im Öl anschwitzen, Karotten, Sellerie, Pflaumen und Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden und mit in den Topf geben und leicht rösten, den Puderzucker darüber streuen und leicht karamellisieren. Die Brühe darüber gießen und mit dem Zimt und den Gewürzen etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

Danach mit dem Pürierstab mixen und noch mal aufkochen.

Serviert wird die Suppe mit festem Milchschaum.

Schön ist es, die Suppe auch in einer Kaffeetasse anzurichten und mit einer Milchschaumhaube als Kartoffel-Pflaumen-Cappuccino zu servieren.