

# Rucola - Suppe

## Zutaten:

150 g Rucola  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
100 g Paprikasalami  
150 g Frischkäse  
250 ml Milch  
650 ml kaltes Wasser  
100 ml Weißwein  
2 EL Basilikumblätter  
30 g Mehl  
30 g Butter  
1 EL Gemüsebrühepulver (Instant)  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Zusammen mit der Butter glasig dünsten.
- Mehl mit dem Schneebesen schnell einrühren.
- Wasser, Wein und Milch unterrühren.
- Mehlzwiebeln darin auflösen.
- Mit dem Brühepulver zusammen kurz aufkochen lassen.
- Rucola und Basilikum grob klein schneiden.
- Frischkäse, Basilikum und Rucola fein pürieren.
- Püree unter die Suppe rühren.
- Mit den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken.
- Salami in kleine Stückchen schneiden.
- Stückchen ebenfalls zur Suppe geben.
- Alles zusammen noch einmal kurz köcheln lassen.
- Mit Rucolablättchen garniert servieren.