

Wiringsuppe mit Gorgonzola-Crostini

Zutaten für 5 Personen

1 kleine	Zwiebel gehackt	
1 Zehe	Knoblauch gehackt	
2 Essl.	Butter	zusammen helle anschwitzen
400 g	Wirz	vierteln, Strunk entfernen und grob hacken, zu den Zwiebeln geben und mit anschwitzen (aus Gemüsebouquet zubereitet) angiessen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen
1 Liter	Gemüsebouillon	
1 dl	Rahm	
1 Essl.	Maisstärke	zusammen verrühren, in die Suppe einrühren, nochmals aufkochen
1 Prise	Kümmel gemahlen Vital-Aroma Pfeffer	damit abschmecken
5 Scheiben	Brot	toasten
150 g	Gorgonzola	damit belegen
1 Essl.	Sultaninen	
1 Essl.	Baumnüsse gehackt	damit bestreuen, im Ofen leicht schmelzen lassen, zur Suppe servieren



Die verwendeten Gewürze:

Gemüsebouquet

Als Gemüsebouillon und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten

Vital-Aroma

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen