

# Walnusscremesuppe mit Feigen

Diese Zutaten werden benötigt (4-6 Portionen):

1	Zwiebel	150 g	Sahne
1	Lauchstange	1-2 TL	Essig
75 g	Walnusskerne	Außerdem:	
2-3 EL	Butter	2 Scheiben	Weißbrot
1	Knoblauchzehe	2 EL	Butter
$\frac{1}{2}$	Chilischote	2-3	Feigen
2-3	Petersilienstiele		
$\frac{3}{4}$ l	Hühnerbrühe		
etwas	abgeriebene Orangenschale		
2 EL	Portwein (ersatzweise Orangensaft)		



So wird's gemacht:

1. Zwiebeln und das Weiße vom Lauch fein hacken, Walnüsse grob hacken. Alles in Butter andünsten, fein gewürfelte Chili (ohne Kerne) sowie gehackte Petersilie und Knoblauch dazugeben. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt 10 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Das helle Grün vom Lauch in sehr feine Streifen schneiden.
3. Die Suppe mit dem Pürierstab mixen. Portwein (oder Orangensaft) hineingeben, sowie die Sahne und mit etwas geriebener Orangenschale sowie je nach Geschmack etwas Essig abschmecken.
4. Die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden und in der Butter knusprig rösten.
5. Zum Servieren die Suppe nochmals aufkochen lassen, mit dem Mixer kurz luftig aufschlagen und in Suppentellern verteilen. Geröstete Croutons darüber verteilen, ebenso die feinen Streifen vom grünen Lauch und jeweils ein wenig Feige, welche vorher gewürfelt wurde.