

Krautstiel Kartoffelsuppe (2 Personen)

1 L	Gemüsebouillon
260 gr	Kartoffeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
230 gr	Krautstiel (Mangold), Stiele in feine Streifen schneiden
2 Stg	Lauch, waschen und in dünne Ringe schneiden
3 Stk	Knoblauchzehen
½ TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
2 dl	Halbrahm

ZUBEREITUNG

1. Den Mangold waschen, die Stiele entfernen und in feine Streifen schneiden.
2. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden.
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
4. Knoblauch und Lauch in Öl glasig dünsten.
5. Mangold und Kartoffeln mitdünsten und mit wenig Mehl überstauben.
6. Mit der Gemüsebouillon aufgiessen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
7. Alles mit dem Stabmixer pürieren und mit Rahm aufgiessen.
8. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

PASST ZU

- Hauptgang: Meeresfrüchte