



HAUPTGANG

KARTOFFEL-BÄRLAUCH SUPPE



★★★★★ (5)

CA. 40 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Suppe

- 2 EL Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 600 g mehligkochend Kartoffeln
- 1.2 l Gemüsebouillon
- 40 g Bärlauchblätter
- 0.5 dl Halbrahm
- ½ Zitrone, Schalenabrieb und 1 EL Saft
- etwas Salz & Pfeffer

Topping

- 2 angetrocknetes Brot
Scheiben
- 1 EL Butter
- 0.5 dl Halbrahm, schaumig
schlagen
- 4 EL Microgreens

ZUBEREITUNG

- 1 Butter im Kochtopf erhitzen, die Schalotten dazugeben und andünsten.
- 2 Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und zugeben. Mit der Bouillon aufgiessen. Alles aufkochen und bei reduzierter Hitze zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
- 3 Den Bärlauch sehr gründlich waschen und grob hacken. Mit dem Rahm zur Suppe geben und alles fein pürieren. Mit Zitronenschale, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Zubereitung Croûtons:
Das Brot grob hacken. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen, das Brot zugeben und einige Minuten bei schwacher Hitze anrösten.
- 5 Die Suppe nochmals erhitzen und auf Teller verteilen. Mit dem geschlagenen Rahm, Croûtons und Microgreens anrichten.