



HAUPTGANG

KARTOFFEL-BÄRLAUCH SUPPE



★★★★★ (9)

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.