

Kartoffel-Brunnenkresse-Suppe

Zutaten:

175 g Kartoffeln
125 g Brunnenkresse
10 g Butter
300 ml Hühnerbrühe (Instant)
100 ml Milch (1,5 % Fett)
40 ml süße Sahne
1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch
etwas frisch geriebene Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und grob hacken. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die Brunnenkresse verlesen, waschen und trocknen. Einige Blättchen für die Garnitur zurücklegen.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren glasig braten, auf keinen Fall jedoch braun werden lassen.

Die Kartoffeln zu der Zwiebel geben, Brühe und Milch zugießen. Alles aufkochen lassen und zugedeckt etwa 20 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Brunnenkresse hinzufügen und etwa 1/2 Minute mitköcheln. Dann die Suppe mit dem Mixstab kurz pürieren - Achtung: zu langes Pürieren macht die Suppe "schleimig". So viel Sahne zufügen, bis die Suppe die gewünschte Farbe und Konsistenz hat. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Suppe in eine Terrine oder in tiefe Teller füllen und mit dem Schnittlauch und den zurückgelegten Brunnenkresseblättchen garnieren.

Druck-Version

