



Kartoffelsuppe “Ingwertraum”

Kartoffelsuppe mit Birnen und Ingwer

4 Portionen als Vorspeise:

150 g mehligkochende Kartoffeln
2 Birnen
7 dl Bouillon
1 Stück frische Ingwerwurzel
Salz, Pfeffer
50 g Kresse oder Zwiebel sprossen

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Birnen schälen und ohne Kerngehäuse klein würfeln. Birnen und Kartoffeln in der Bouillon während ca. 30 Minuten zugedeckt weich garen. Dann alles zusammen fein pürieren.

Ingwer schälen und fein reiben, in die Suppe geben und nochmals aufkochen. Würzen. Nach Belieben mit Kresse oder Sprossen und Birnenschnitzen garnieren.



vegetarisch

Kunterbunter Kartoffelsalat

Kartoffelsalat mit Mixed Pickles

4 Portionen als Beilage oder 2 Portionen als kleine Mahlzeit:

800 g festkochende Kartoffeln
100 g Sauerrahm oder Saurer Halbrahm
1 dl Mixed-Pickles-Essig
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
200 g Mixed-Pickles, abgetropft
1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
2 EL Sonnenblumenkerne

Kartoffeln schälen und weich garen, dann scheideln. Sauerrahm, Essig und Senf verrühren. Die heißen Kartoffelscheiben mit der Sauce vermengen, würzen. 1 Stunde ziehen lassen.

Mixed-Pickles würfeln. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides zum Salat geben und sorgfältig vermengen. Petersilie fein hacken, Kerne rösten, über den Salat streuen