

KARTOFFELSUPPE



Milchprodukte.
Werde gross.
Bleibe stark.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 2-3 Personen

½ Knoblauchzehe, gepresst
½ Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
2-3 cm Ingwerwurzel, geschält, fein gewürfelt,
nach Belieben
400 g mehligkochende Kartoffeln, Derby, geschält,
in feine Scheiben geschnitten
5-6 dl Gemüsebouillon
3 EL Rahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Garnitur:

3-4 EL Rahm, steif geschlagen
wenig Schnittlauch
getrocknete Blüten, nach Belieben

ZUBEREITUNG

- 1 Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen. Ingwer und Kartoffeln kurz mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, halb zugedeckt 15-20 Minuten weich kochen. Alles fein pürieren. Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Bei Bedarf mit Bouillon verdünnen.
- 2 Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren, heiss servieren.