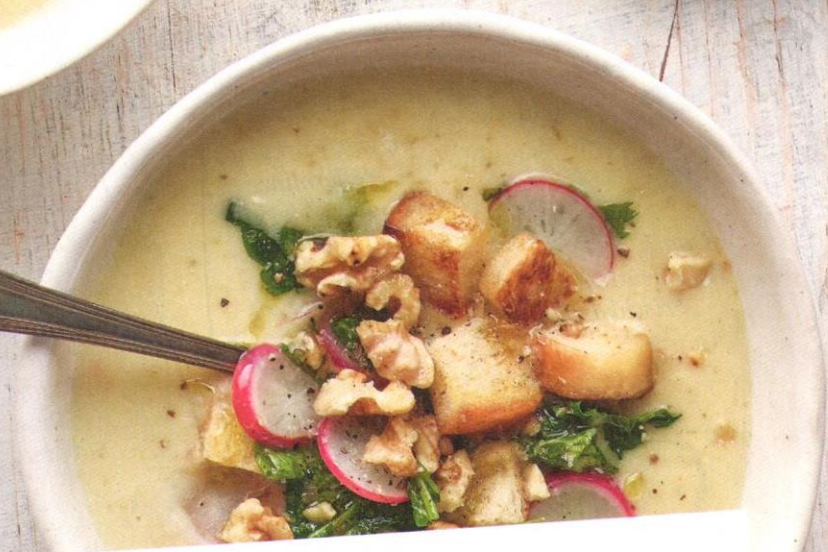


Min.



Kartoffelsuppe mit Radiesli

30 Min. vegi



1. 500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Lauch (ca. 300 g)
1 EL Butter

Kartoffeln schälen, mit dem Lauch in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kartoffeln und Lauch ca. 5 Min. andämpfen.

2. 1 l Gemüsebouillon
2 1/2 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Bouillon und Rahm dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln, pürieren, würzen.

3. 6 Scheiben Toastbrot (ca. 150 g)
1 Bund Radiesli
40 g Butter
50 g Baumnußkerne

Toastbrot in Würfeli schneiden. Radiesli in Scheiben, wenig Radiesligrün grob schneiden. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Toastbrot und Baumnußkerne ca. 5 Min. rösten. Radiesli mit dem Grün beigeben, mischen, auf der Suppe anrichten.

Portion (1/4): 646 kcal, F 48g, Kh 40g, E 11g