

Kartoffel-Oregano-Suppe

Für zwei Personen

4 mehlig Kartoffeln, groß	1 Zwiebel	200 g Dinkelvollkornmehl
42 g Trockenhefe	1 Stiel Oregano	5 EL Brotgewürz
100 g Parmesan	100 ml Sahne	100 ml Buttermilch
400 ml Fond	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit dem Fond aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und in 350 Milliliter Fond kochen lassen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen und mit dem Mehl, Salz und dem Brotgewürz zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu Stangen formen und auf ein Blech mit Backpapier in den Backofen geben. Nun den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze stellen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Anschließend mit dem restlichen Fond ablöschen und zu den Kartoffeln geben. Den Parmesan reiben und über die Stangen geben. Anschließend die Stangen im Backofen weiter backen lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Buttermilch, Salz und Pfeffer und Oregano abschmecken. Die Kartoffel-Oregano-Suppe auf einem Teller anrichten, mit dem Brot garnieren und servieren.

Karin Pehböck am 19. November 2013