

Kräuter-Kartoffel-Creme-Suppe

Für 4 Personen:

2 große Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Lauchstange	1 Schalotte
60 g kalte Butter	600-1000 ml Gemüsebrühe	50 g frische Kräuter
100 ml Sahne	Salz	

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch waschen und in feine Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Das Gemüse in 30 g Butter andünsten, mit Gemüsebrühe bedecken und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis es gar ist. Die Suppe fein pürieren, evtl. noch etwas Gemüsebrühe nachgießen. Zum Schluss die restliche kalte Butter unterpürieren. Die Kräuter waschen, fein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Die Kräuter mit der Sahne fein pürieren und zum Schluss unter die Suppe rühren. So verleihen sie der Suppe eine wunderbar grüne Farbe. Mit Salz abschmecken.

Theresa Baumgärtner am 29. November 2020