Nah&Frisch

Gernot Handler | Professional

Kräuterschaumsuppe

Suppe | Gemüse | Kalorienarm | Kartoffel | Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Zwiebel, Kartoffel und Sellerie schälen und fein würfeln. Öl erhitzen, alles darin anbraten, mit Wein oder Sekt ablöschen, Wasser dazu gießen und weich kochen. Schlagobers und klein gehackte Kräuter hinzufügen.

Suppe mit dem Pürier Stab 1-2 Min. fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Mit geschlagenen Obers und übrigen Kräutern garnieren.

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 3 Kartoffel
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein oder Sekt
- 150 ml Schlagobers
- 100 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Dill, Bärlauch)
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 EL Schlagobers geschlagen