

Rezept

# Kartoffelsuppe mit Safran und Gouda

Ein Rezept von Kartoffelsuppe mit Safran und Gouda, am 23.04.2024

## Zutaten

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>400 g</b> mehligkochende Kartoffeln | 1-2 Möhren (150 g)          |
| Salz                                   | <b>1/2 TL</b> Safranfäden   |
| <b>1/2 TL</b> Zucker                   | Saft von 1 Zitrone          |
| <b>100 g</b> Gouda                     | <b>30 g</b> Mandelblättchen |
| <b>2</b> Zwiebeln                      | <b>1</b> Knoblauchzehe      |
| <b>30 g</b> Butter                     | <b>1 l</b> Hühnerbrühe      |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle        | <b>1/2 TL</b> Paprikapulver |
| <b>1 Prise</b> Cayennepfeffer          |                             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Möhren schälen und klein schneiden. Beides in Salzwasser in 15-18 Min. weich kochen. Safranfäden mit dem Zucker im Mörser zerreiben. Mit 1 EL Zitronensaft mischen, beiseitestellen. Gouda reiben. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin in 5 Min. glasig dünsten. Den Knoblauch dazupressen und 1 Min. mitdünsten. Mit Brühe ablöschen und aufkochen.
3. Sobald die Kartoffeln und Möhren gar sind, abgießen und kurz ausdampfen lassen. Das Gemüse durch die Kartoffelpresse drücken und in die heiße Brühe schlagen. Safranmischung und geriebenen Käse zugeben.
4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und eventuell noch etwas Zitronensaft abschmecken. Mit Mandelblättchen bestreuen und mit Cayennepfeffer bestäuben. Dazu passen geröstete Baguettescheiben mit feiner Knoblauchbutter.