

Rezept

Brunnenkresse-Cremesuppe

Ein Rezept von Brunnenkresse-Cremesuppe, am 02.04.2023

Zutaten

2 Bund Brunnenkresse (à ca. 150 g)	Salz
450 g mehligkochende Kartoffeln	2 Schalotten
2 EL Butter	800 ml Hühnerbrühe
Pfeffer	200 g Sahne
frisch geriebene Muskatnuss	2-3 TL frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Brunnenkresse waschen und verlesen, grobe Stängel wegschneiden (es werden nur feine Zweigchen und Blätter verwendet), ein paar Blättchen zur Deko beiseitelegen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Brunnenkresse darin 1-3 Min. blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Schalotten schälen und würfeln. Butter in einem Suppentopf erhitzen, Schalotten darin goldgelb dünsten. Kartoffeln, 600 ml Brühe und 150 g Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Min. kochen, bis die Kartoffeln gar sind.
3. Inzwischen Brunnenkresse leicht ausdrücken, grob zerschneiden und mit der übrigen Hühnerbrühe mit dem Pürierstab fein pürieren. Übrige Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts leicht anschlagen. Kressepüree unter die Suppe rühren, heiß werden lassen und nochmals mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Zum Servieren etwas Sahne einrühren und einige Kresseblättchen darüberstreuen. Die Suppe schmeckt übrigens auch kalt sehr gut.