Rezept

Kartoffelsuppe provençale

Ein Rezept von Kartoffelsuppe provençale, am 26.05.2025

Zutaten

2	rote Zwiebeln
200 g	mehlig kochende Kartoffeln
2	gehäufte TL getrockneter Thymian
200 ml	Weißwein
4	getrocknete Tomaten in Öl
80 g	Ziegenfrischkäse
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
1 Prise	Pul biber
500 ml	Gemüsebrühe (Instant)
10	schwarze Oliven ohne Stein
	1-2 TL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und jeweils fein hacken. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Die Zwiebeln in der Butter glasig werden lassen. Knoblauch, Thymian und Pul biber dazugeben und kurz mitbraten. Wein und Brühe angießen und alles einmal aufkochen. Die Kartoffeln dazugeben. Alles ca. 15 Min. leise kochen lassen.

2. Inzwischen die abgetropften Tomaten in kleine Stücke und die Oliven in Ringe schneiden.

3. Den Ziegenkäse in die Suppe geben, kurz weiterkochen lassen, dann alles mit dem Pürierstab pürieren und evtl. mit Honig abschmecken. Mit den Tomaten und Oliven bestreut servieren.