

Rezept

Portulak-Cremesuppe

Ein Rezept von Portulak-Cremesuppe, am 18.04.2024

Zutaten

150 g Portulak	250 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
1 l Fleischbrühe	75 g Crème fraîche
Salz	weißer Pfeffer aus der Mühle
geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Portulak verlesen und waschen, abtropfen lassen. Etwa 1 Handvoll Blätter beiseitelegen, die restlichen klein schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. In einem großen Topf die Butter zerlassen. Die Kartoffelwürfel mit Knoblauch kurz darin andünsten, dann die geschnittenen Portulakblätter zugeben. Heiße Brühe zugießen, zugedeckt 20 Min. leise köcheln lassen.
2. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Suppe mit dem Pürierstab glatt mixen oder durch ein Passiersieb streichen. Wieder erhitzen, die Crème fraîche einrühren, Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit den restlichen Portulakblättern garnieren. Sofort servieren.