

## Rezept

# Portulaksuppe

Ein Rezept von Portulaksuppe, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>75 g</b> Portulak	<b>2</b> mittelgroße Kartoffeln
<b>500 ml</b> Gemüsebrühe	<b>1 EL</b> Butter
Salz	weißer Pfeffer
<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss	<b>2 EL</b> Crème fraîche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Den Portulak waschen und trockenschütteln. Einige zarte Blätter beiseite legen, die restlichen in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Die Brühe erhitzen.
2. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Die Kartoffelwürfel kurz darin andünsten. Die Portulakstreifen einrühren und die heiße Brühe angießen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 20 Min. sanft kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Die Suppe im Mixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Portulakblätter grob hacken und unterziehen. Die Suppe portionsweise anrichten und je 1 EL Crème fraîche darauf setzen.