

Rezept

Rucolacremesuppe

Ein Rezept von Rucolacremesuppe, am 16.09.2024

Zutaten

750 g mehligkochende Kartoffeln	1 Stange Lauch
2 EL Öl	1 1/2 l Gemüsebrühe
Salz	2 Bund Rucola
200 g Crème fraîche	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 15 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Lauch dazugeben und kurz andünsten. Die Brühe dazugießen und ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe leicht abkühlen lassen, dann mit dem Pürierstab pürieren.
3. Inzwischen Wasser mit Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Rucola waschen und trocken schütteln, die harten Stiele entfernen und die Blätter kurz im kochenden Wasser blanchieren. Den Rucola mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Dann mit der Crème fraîche in den Mixer geben und pürieren.
4. Vor dem Servieren die Suppe erwärmen und die Rucolacreme unterrühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.