

Kartoffelsuppe „Ebstorf“

Solara



unsere Rezepte

- mit besonders reiner Fleischfarbe
- keine Verfärbung nach dem Kochen
- ideal für die Mikrowelle (kurze Garzeit)
- mit gleichbleibender Speisequalität



einfach
pikant



Kartoffelsuppe „Ebstorf“

Zutaten

- 500 g Kartoffeln **Sorte Solara**
- 1 Möhre
- 100 g Knollensellerie
- 1 Lauchstange
- $\frac{3}{4}$ l Brühe (halb Rind/Huhn)
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuß
- gestoßener Kümmel
- Oregano
- $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe (gepreßt)
- frische Kräuter nach Geschmack, z. B. Petersilie, Dill, Thymian, Basilikum, Schnittlauch etc.
- 1 Becher Crème fraîche
- 100 g Sahne-Gorgonzola
- 2 cl Pernod

Zubereitung

Kartoffeln und Suppengrün in der Brühe garen. Die fertige Suppe durch ein Sieb oder mit dem Pürierstab passieren und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Crème fraîche und Sahne-Gorgonzola glatt rühren und damit die Suppe leicht legieren. Das ganze mit einem Schuss Pernod abrunden und mit einem Sahnehäubchen servieren.

Einen besonderen Farbtupfer auf dem Sahnehäubchen bilden geräucherte Lachsstreifen oder Nordseekrabben.



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580
eMail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz