ENDIVIEN-KARTOFFELSUPPE

für 4 Personen
zubereiten: ca. 30 Minuten

Suppe

1 Endivie (ca. 450 g), Blätter gelöst
1 Bund Bundzwiebeln, Zwiebeln gehackt, Grün in Ringen, wenig Grün beiseitegestellt
300 g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken
2 EL Olivenöl
1 Liter Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer

Extra

100 g Crème fraîche
2 EL Honig

Salz, Pfeffer

1 Suppe: Endivienblätter in siedendem Wasser kurz blanchieren, kalt abspülen, abtropfen, in Stücke schneiden, beiseitestellen.

2 Zwiebeln und Kartoffeln im warmen Öl andämpfen. Bouillon dazugiessen, Kartoffeln weich kochen. Endivien beigeben, pürieren, würzen.

3 Extra: Joghurt mit Honig mischen.

4 Fertigstellen: Suppe anrichten, mit Honig-Crème fraîche und beiseitegestelltem Bundzwiebelgrün garnieren, würzen.

Tipp
Mit einem handelsüblichen Pürierstab können evtl. Faserreste von dicken Endvienblätter nicht vollständig püriert werden. Die Suppe vor dem Servieren evtl. durch ein grobmaschiges Sieb streichen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

BIOSUISSE

Mahler & Co.
FEINE BIOWAREN SEIT 1963