



REZEPT DES JAHRES 2017

Kartoffel-Joghurt-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln geschält
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 250 ml Sahne
- 3 EL Joghurt
- 50 g Butter
- 200 g feine Gemüsestreifen
(Karotten, Lauch, Sellerie)
- 2-3 Frühlingszwiebeln in
feine Ringe geschnitten
- 4 Scheiben Toastbrot gewürfelt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Kartoffeln vierteln und in Gemüsebrühe weich kochen. Sahne zugeben und die Kartoffeln mit einem Pürierstab mit langsamer Stufe fein pürieren, evtl. vorher mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Beim Pürieren mit zu hoher Geschwindigkeit kann die Kartoffelsuppe zu „schleimig“ werden. Bei Bedarf weitere Gemüsebrühe oder flüssige Sahne zugeben. Gemüsestreifen unterrühren und leicht köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss mit Joghurt verfeinern und Frühlingszwiebeln zugeben. Nicht mehr kochen, nur kurz bei geringer Temperatur ziehen lassen. Toastbrotwürfel und eventuell Schinkenspeck in wenig Butter in der Pfanne knusprig rösten und vor dem Servieren über die Suppe geben.

TIPP: Frisch gehackter Dill oder Liebstöckel geben dieser Suppe einen feinen Geschmack. Diese leichte Suppe können Sie einfach vegetarisch belassen oder geräuchertes Forellenfilet, Schrimps oder auch Schinkenstreifen zugeben.