

Rucola Cremesuppe



Zutaten:

2 Stk. Kartoffel, 2Stk. Zwiebel, 3 Stk. Knoblauchzehen, 2EL Öl, 1l Gemüsesuppe, 0.5 Becher Schlagobers, 4 Bund Rucola

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Reibe grob raspeln. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und kurz mitdünsten. Die Gemüsesuppe und den Schlagobers hinzufügen, aufkochen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Den Rucola waschen, putzen und trockenschleudern. Einige Blätter beiseitelegen.

Den Rest mit einem großen Messer fein hacken, zur Suppe geben und einmal aufkochen lassen.

Gutes Gelingen 😊