

Zwiebel-Erdäpfel-Suppe

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	3 Esslöffel
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	0.16 Liter
Zwiebeln	150 g
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	150 g
Kartoffeln / Erdäpfel	150 g
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Rosmarin	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Gemahlener Kreuzkümmel / Schwarzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Lauch waschen, die dunkelgrünen Enden entfernen und in Ringe schneiden. Die Erdäpfel in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Öl erhitzen, die zerkleinerten Zutaten dazugeben, mit Thymian und Rosmarin würzen und bei großer Hitze unter ständigem Rühren 3-4 Min. anrösten. (Falls vorhanden: frische Kräuter verwenden.) Mit der Gemüsesuppe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und bei geringer Hitze ca 10 min. kochen. Ein Drittel der Suppe aus dem Topf nehmen und pürieren. Die pürierte Mass in die restliche Suppe geben, Obers dazugießen und aufkochen lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen. TIPP: Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1245-Zwiebel-Erdaepfel-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at