

Tici Kaspar

ERDÄPFEL-KRAUT-SUPPE

Für 4 Personen:

- 600 g Erdäpfel, speckig
- 1 kleine Stange Lauch
- 300 g Wirsing oder Kraut
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- ca. 800 ml Gemüsefond
- 2 Lorbeerblättern
- 1 TL Majoran, getrocknet
- Prise Kurkuma

Außerdem

- Sauerrahm nach Geschmack
- Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

- Erdäpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Lauch waschen, das obere Drittel entfernen und in feine Ringe schneiden, ebenfalls das Kraut in kleine Stücke schneiden.
- Lauch und Kraut in einem Topf mit Olivenöl goldgelb anschwitzen, Knoblauch beimengen und kurz mitrösten.
- Mit Fond aufgießen, Erdäpfel, Lorbeerblättern, Majoran und Kurkuma beimengen, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die heiße Suppe mit einen Löffel Sauerrahm und Schnittlauch servieren.

TIPP! Als Einlage könntest du 1 Handvoll Buchweizen mitkochen, schmeckt herrlich!

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht