



Scharfe Kartoffel- Rettich-Suppe

Rezepte von BEPA Bio



Zutatenliste (2 Portionen):

300g Kartoffeln, 1 Schwarzer Rettich, 1 Chilischote,
1 Bund Suppengrün, 1 kleiner Bund Bundzwiebeln, 2 EL Butter (z.B. Alsan bio), 2 Knoblauchzehen, 500ml Wasser, Petersilie, Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser kochen. Währenddessen in einem anderen Topf die Butter zum Schmelzen bringen, bis sie leicht braun ist. Das Suppengrün in grobe Stücke schneiden und in der Butter anbraten. Den Rettich schälen, ebenfalls in grobe Stücke schneiden und zum Gemüse hinzugeben. Sobald sich die Röstaromen entfaltet haben, den Topf mit dem Gemüse mit mindestens 500ml Wasser aufgießen und falls gewünscht mit etwas Gemüsebrühe würzen.
2. Die Kartoffeln abgießen und in kaltes Wasser legen. Dabei kann die Schale besser entfernt werden. Die geschälten Kartoffeln zur Brühe geben. Den Knoblauch, die Chilischote und die Gewürze ebenfalls in den Topf geben und alles mit einem Pürierstab mixen, bis eine cremige Suppe entstanden ist.
3. Die Petersilie fein hacken und unter die Suppe mischen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zum Servieren der Suppe zum Schluss auf die Suppe geben.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.bepabio.ch.
Guten Appetit

