

Rezeptidee des Monats

Kartoffel-Basilikum-Suppe

Zutaten für 4 Personen:


- 1 kg Speisekartoffeln (z.B. MARABEL)
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 1 Bund Basilikum
- 200 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Spieße: Schaschlickspieße, Cocktailtomaten, Mini-Mozarella-Kugeln



Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel sowie Lauch darin dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Die Kartoffelwürfel dazugeben und die Gemüsebrühe darüber gießen. Bei schwacher Hitze für ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren.
- Das Basilikum wasche und die Blätter mit der Sahne pürieren. Unter die Suppe mischen. Die Kartoffel-Basilikum-Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und einmal aufkochen lassen.
- Die Tomaten waschen und gemeinsam mit den Mini-Mozarella-Kugeln und übrigen Basilikumblättern auf Schaschlickspießen aufspießen. Die Suppe gemeinsam mit den Spießen servieren.

Die Suppe ist für warme und kalte Tage geeignet – optimal also für den Herbst!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer *Homepage* (www.kartoffelhof-schaeffer.de) oder auf unserer *Facebook*-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).

Rezeptidee des Monats

Kartoffel-Basilikum-Suppe

Zutaten für 4 Personen:


- 1 kg Speisekartoffeln (z.B. MARABEL)
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 1 Bund Basilikum
- 200 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Spieße: Schaschlickspieße, Cocktailtomaten, Mini-Mozarella-Kugeln



Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel sowie Lauch darin dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Die Kartoffelwürfel dazugeben und die Gemüsebrühe darüber gießen. Bei schwacher Hitze für ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren.
- Das Basilikum wasche und die Blätter mit der Sahne pürieren. Unter die Suppe mischen. Die Kartoffel-Basilikum-Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und einmal aufkochen lassen.
- Die Tomaten waschen und gemeinsam mit den Mini-Mozarella-Kugeln und übrigen Basilikumblättern auf Schaschlickspießen aufspießen. Die Suppe gemeinsam mit den Spießen servieren.

Die Suppe ist für warme und kalte Tage geeignet – optimal also für den Herbst!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer *Homepage* (www.kartoffelhof-schaeffer.de) oder auf unserer *Facebook*-Seite ( Kartoffelhof Schäffer).