swiss**milk**

Kartoffelsuppe

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 2-3 Personen

½ Knoblauchzehe, gepresst
½ Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
2-3 cm Ingwerwurzel, geschält, fein gewürfelt, nach
Belieben
400 g mehligkochende Kartoffeln, Derby, geschält, in
feine Scheiben geschnitten
5-6 dl Gemüsebouillon
3 EL Rahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Garnitur

3-4 EL Rahm, steif geschlagen wenig Schnittlauch getrocknete Blüten, nach Belieben

Zubereitung

- 1. Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen. Ingwer und Kartoffeln kurz mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, halb zugedeckt 15-20 Minuten weich kochen. Alles fein pürieren. Rahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Bei Bedarf mit Bouillon verdünnen.
- 2. Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren, heiss servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 259 kcal, 5g Eiweiss, 16g Fett, 24g Kohlenhydrate.

