



Bunte Kartoffelsuppe

Bunte Kartoffelsuppe mit essbaren Blüten für 4 Personen:

- 1 Die roten Zwiebeln andünsten.
- 2 Mit der Brühe auffüllen und die in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft 20 Minuten köcheln lassen.
- 3 Die Suppe fein pürieren und mit Sahne verfeinern, aber einen Kleks übrigbehalten zur Deko.
- 4 Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Für jeden Teller ein Kleks Sahne und mit den Blüten dekorieren.

Tipp: Man kann jeweils lila, blaue oder rote Kartoffeln verwenden!!

Zutaten:

- 400 g farbige Kartoffeln, z. B. [Blaue Anneliese](#), [Violetta](#) oder [Rote Emmalie](#), in dünne Scheiben geschnitten
- 1 rote Zwiebel, grob gehackt
- 800 ml Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- etwas Zitronensaft
- 100 ml Sahne, etwas aufgeschlagen
- einige violett-blaue Stiefmütterchen zum Garnieren oder andere farblich passende essbare Blüten