Rezeptempfehlungen

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

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de