

VITAMINBOOSTER NÜSSLISALAT-SUPPE

ZUTATEN

2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, grob gehackt
1	Knoblauchzehe
4	Kartoffeln, mehligkochend
8 dl	Gemüsebouillon
100 g	Nüsslisalat
2 EL	Mandelmus, braun oder weiss
	Muskatnuss
	Pfeffer
1 Handvoll	Ganze Haselnüsse
	Nüsslisalat zur Dekoration

ZUBEREITUNG:

Öl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauchzehen begeben, gut andämpfen. Die geschälten, grob gewürfelten Kartoffelstücke begeben, umrühren und die Bouillon begeben. Ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Pfanne vom Herd nehmen, das Mandelmus begeben, vermengen, den Nüsslisalat dazugeben, umrühren. Die Suppe fein pürieren und mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die Haselnüsse nach Belieben leicht anrösten und mit dem Teigroller zerkleinern. Die Suppe mit dem Nüssen und dem Nüsslisalat dekorieren.

