

INFORAMA MONATS-REZEPT

JANUAR 2020



KARTOFFELSUPPE MIT CROÛTONS

Für 4 Personen

Zutaten:

350g	Kartoffeln	rüsten, in Würfeli schneiden.
½	Lauch	
1	Rüebli	
¼	Sellerie	rüsten, schneiden (gleich grosse Stücke wie Kartoffel)
1	kleine Zwiebel	fein schneiden
1	Knoblauchzehe	Zwiebel, Knoblauch und das gerüstete Gemüse kurz in wenig Butter dämpfen. Die Kartoffeln dazugeben.
1 EL	Mehl	darüberstäuben.
1l	Bouillon	ablöschen und alles 20-25 Minuten kochen lassen.
		Die Suppe pürieren.
1 EL	Essig	abschmecken.
2 EL	Rahm	
	Majoran, Muskat, Salz Pfeffer	

Kartoffel-Croûtons:

1	rohe Kartoffel	
1 EL	Öl	Die klein gewürfelte Kartoffel in der Pfanne langsam knusprig braten und über die Suppe verteilen.

Nach Belieben: Die Suppe mit Reibkäse verfeinern

DIE KARTOFFEL – VIELSEITIG UND BELIEBT

Kaum ein Gemüse lässt sich auf so viele Arten zubereiten, wie die gelbliche Knolle. Die schmackhafte, sättigende Kartoffel erfreut sich in allen Kulturen rund um den Globus grosser Beliebtheit.

Weltweit werden pro Jahr ca. 22 kg pro Person verspeist, in der Schweiz liegt der Durchschnittskonsum des Knollengemüses auf beeindruckenden rund 42 kg pro Kopf.