

Grüne Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen

1		Zwiebel, mittel	
1		Schalotte	Zwiebel und Schalotte hacken.
1		Knoblauchzehe	Hacken.
1	Scheibe	Sellerie (1 cm)	In Würfeln schneiden.
2-3	EL	Olivenöl	Gemüse glasig dünsten.
600	g	Kartoffeln, mehlig kochend	In Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben.
9	dl	Hühnerbouillon	Kartoffeln mit Bouillon aufgiessen.
1	dl	Rahm	Beigeben und zugedeckt 25 Minuten weich köcheln.
			Suppe fein pürieren.
		Salz, Cayennepfeffer	Suppe abschmecken.
1		Kopfsalat	Zehn äussere Blätter entnehmen und die weissen Rippen herausschneiden. Die Blätter kurz in kochendem Wasser blanchieren und kalt abschrecken.
			Blätter mit wenig Wasser zu einer Paste pürieren.
3-5	EL	Kopfsalatpaste	In die Suppe geben und nochmals durchpürieren.
Servieren			Etwas Schlagrahm auf die Suppe setzen. Mit Chilifäden dekorieren.
Tipp			Suppe mit Crevetten am Spieß servieren. Einige geröstete Speckwürfel in die Suppe geben.

