

## Kresse-Suppe



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Kresse-Suppe

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

400 g mehligkochende Kartoffeln,  
 geschält, gewürfelt

ca. 8 dl Gemüsebouillon

1 dl Rahm

1–2 EL Weisswein oder einige Tropfen

Zitronensaft

1 Handvoll Kresse, ca. 10 g

½ Bund Kerbel

Salz, Pfeffer

einige Tropfen Zitronensaft

Garnitur

wenig Milchschaum oder Crème fraîche

Kresse und Kerbel zum Garnieren

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 220 , Fett 13g , Kohlenhydrate 15g , Eiweiss 3g

### ZUBEREITUNG

1 Suppe: Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen, Kartoffeln beifügen, mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und 20–25 Minuten weich kochen. Rahm, Weisswein oder Zitronensaft, Kresse und Kerbel beifügen, kurz aufkochen, fein pürieren, würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

2 Die Suppe in vorgewärmte Schalen oder Teller geben, mit Milchschaum oder Crème fraîche, Kresse und Kerbel garnieren, sofort servieren.

**Tipp** Nach Belieben mit gebratenem Speck oder Fisch ergänzen.