



„Blaue“ Kartoffelrahmsuppe mit Speck/Kräutercroutons-Gremolata

Zutaten:

400 gr blaue St. Galler Kartoffeln
1 EL Margarine
1 Zwiebel, gehackt
1 kleiner Lauch, in Streifen
7,5 dl Gemüsebouillon
3 dl Vollrahm
Pfeffer und Salz
wenig abgeriebene Muskatnuss
1 EL weisser Balsamico
etwas Randensaft oder blau/violette Lebensmittelfarbe
Für das Gremolata;
4 Scheiben Toast
40 gr Specktranchen, in Streifen
2 EL Margarine
1 EL Peterli, gehackt

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Margarine in einer hohen Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Lauch andünsten, nun die Bouillon zufügen und auf mittlerer Stufe weich köcheln. Jetzt die Suppe fein pürieren und den Rahm dazugeben. Nach Belieben Farbe hineingeben, da es die beim Kochen verliert. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für das Gremolata, den Toast würfeln und mit dem Speck und dem Peterli in der geschmolzenen Margarine knusprig braten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Felinda K.

Eat, letters and deco

