

Kartoffelsuppe mit Rosenkohl, Haselnuss und Muskatsahne



Zutaten (für 4 Personen)

700 g mehlig Kartoffeln
1 kl. Zwiebel
1 Stange Lauch
2 EL Butter
800 ml Gemüsebrühe
300 ml Sahne
Salz, Pfeffer, gem. Muskat
200 g Rosenkohl
2 EL Haselnussblätter oder gehackt
2-3 Stiele Majoran



Zubereitungszeit
45 Min



Kcal	KJ	Eiweiss	Fett	Kohlenhydrate
460	1912	8,3 g	32,3 g	30,6 g

Zubereitung

1. Kartoffeln, Zwiebeln und Lauch schälen bzw. putzen und in Würfel schneiden. Das weiße vom Lauch in Ringe schneiden, das Grüne anderweitig verwenden.
2. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Lauch darin 2-3 Min. andünsten. Kartoffeln, Brühe und 200 ml Sahne dazu geben und abgedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. köcheln lassen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und in einzelne Blätter zerteilen. Die Blätter in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren und unter fließendem Wasser kalt abschrecken. In einer Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Haselnussblätter in einer Pfanne ohne Fett rösten.
5. Die restliche Sahne Steif schlagen und mit Muskat würzen. Die Suppe mit Rosenkohlblättern, Haselnuss und Muskatsahne servieren. Nach Belieben mit Majoranblättchen bestreuen.