

Kresse Suppe



VOLTZ
MARAÎCHAGE

CRESSON DE FONTAINE 





Zutaten

(Rezept für 4 Personen)

2 Bund CRESSON DE FONTAINE
Brunnenkresse

4 mittelgroße Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

40 g Butter

Crème fraîche

Salz und Pfeffer

Schritte

- Die Blätter der Kresse gründlich waschen. Ein wenig schleudern. Stiele und Blätter können für die Suppe verwendet werden. Ein wenig Kresse Blätter aufbewahren, um sie am Ende des Rezepts hinzuzufügen.
- Die Kartoffeln in kleine Viertel schneiden.
- Die Zwiebel und den Knoblauch hacken und in einer Pfanne mit einem Stück Butter etwas anbraten.
- Langsam die Kresse und dann die Kartoffelviertel hinzufügen. Die Pfanne mit Wasser auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind.
- Die Pfanne abdecken, damit die Aromen während des Kochens erhalten bleiben. Beenden Sie den Kochvorgang, wenn die Kartoffeln vollständig gegart sind. Dann können Sie die Kartoffeln pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Fasern aus den Stängeln zu entfernen.
- Geben Sie die Blätter, die Sie am Anfang aufbewahrt haben, in die Suppe. Sie können sie ein wenig anbraten, um ihren Geschmack zu verbessern.
- Zum Schluss geben Sie die Sahne direkt in den Topf oder in die Schüssel, wenn Sie die Suppe servieren.