

Kartoffel-Kräutersuppe mit Topping

Zutaten (4 Portionen):

200 g	Kartoffeln
50 g	Weihenstephan Butter
50 ml	Weißwein
800 ml	Brühe
200 g	Weihenstephan Schlagrahm
	Salz
	Pfeffer
1 Bund	gemischte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie)

Zutaten für das Topping:

2 EL	Butter
4 EL	Panko (Paniermehl)
1 EL	Thymian, gehackt
1/2 TL	rosa Pfefferkörner
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter bei mittlerer Hitze anbraten bis sie goldgelb sind. Anschließend den Weißwein dazugeben. Nach etwa drei Minuten die Brühe und den Schlagrahm beimischen. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz würzen. Alles bei kleiner Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Kräuter fein hacken und mit der Hälfte der Suppe pürieren. Das Püree zu den restlichen Kartoffeln zurück in den Topf geben und kurz verrühren.

Für das Topping Butter in der Pfanne schmelzen lassen und Panko zusammen mit dem Thymian darin goldbraun anrösten. Pfefferkörner etwas zerstoßen und am Schluss unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe beim Anrichten mit leicht aufgeschlagener Sahne garnieren.

Unser Tipp: Für ein besonders aromatisches Geschmackserlebnis kann im Frühjahr statt der gemischten Kräuter auch nur Bärlauch verwendet werden.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Niveau: einfach