

Mairübchen-Cremesuppe

Zutaten:

1 große Kartoffel
2-3 Mairübchen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Rapsöl
1 Becher Schmand
Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Mairübchen vom Grün befreien, schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Ein Rübchen in kleine Würfel schneiden und erstmal zur Seite stellen. Ein paar Blätter abzupfen, waschen und etwas trocken tupfen.

Die Gemüsewürfel in einem Topf anschwitzen, mit Brühe aufgießen und köcheln lassen. In einem kleinen Topf etwa 1cm hoch Öl gießen und heiß werden lassen. Die Mairübchenwürfel frittieren bis sie eine goldbraune Farbe bekommen. Auf einem Küchentrepp etwas abtropfen lassen und salzen. Die gezupften Mairübchenblätter ebenfalls frittieren und mit auf das Küchentrepp legen.

In die Suppe einen Becher Schmand geben, das Ganze pürieren und passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mairübchenwürfel als Einlage beim Anrichten in den Teller geben und die Suppe mit den frittierten Blättchen dekorieren.

„Wir wünschen guten Appetit!“

