



Hokkaido-Kartoffelsuppe mit Porree

2 Stangen Porree

400g Kartoffeln

1 Hokkaido

3 EL Oliven-Bratöl

500ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Kümmel

Chilipulver

125 ml Sahne

halbieren und gut waschen. Anschließend in feine Streifen schneiden.

schälen und in kleine Würfel schneiden.

waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

in einer Pfanne erhitzen und den Porree darin anbraten. Die Kartoffel- und Hokkaidowürfel zugeben und kurz mitbraten. Mit

ablöschen und aufkochen lassen. Auf kleiner Stufe für etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Alles mit einem Pürierstab grob pürieren (es dürfen gerne noch ganze Stücke in der Suppe sein) und mit und

abschmecken. Vor dem Servieren mit verfeinern.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de