Mehr Rezepte und Kartoffelwissen
www.bayerische-kartoffel.de

KARTOFFEL SUPPE

mit Nussbutter
und Schnittlauchöl



KARTOFFELSUPPE

Nussbutter / Schnittlauchöl

600 g mehligkochende Kartoffeln
1 Schalotte oder kleine Zwiebel
1 kleines Stück Lauch (heller Teil)
1 EL Butter
800 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer
1–2 TL Zitronensaft
80 g Butter, Knoblauch, Thymian, Rosmarin
60 g Haselnüsse
50 g frischer Schnittlauch
120 ml neutrales Öl (Raps- oder Traubenkernöl)
1 Prise Salz

Kochvideo

Suppe: Schalotte und Lauch in Butter anschwitzen. Kartoffeln würfeln, kurz mitrösten. Mit Brühe 15–20 Min. kochen. Sahne dazu, pürieren, mit Salz, Pfeffer + Zitronensaft abschmecken.
Schnittlauchöl: Schnittlauch gut trocknen, mit erwärmten Öl und Salz 3-4 Min. mixen, abtropfen lassen.
Haselnüsse: Trocken rösten, grob hacken.
Nussbutter: Butter goldbraun bräunen. Knoblauch, Thymian, Rosmarin darin ziehen lassen. Durch ein Tuch abtropfen lassen
Finish: Suppe anrichten, Nussbutter, Haselnüsse, Schnittlauchöl darüber.



Franz Schned
Markenbotschafter der Bayerischen Kartoffel