



REZEPT DER WOCHE

Postelein-Asiasalat-Suppe mit Croutons

Zutaten

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund Postelein
1 Bund Asiasalat
4-5 mittelgroße Kartoffeln

½ Liter Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
1 Becher Crème fraîche

2 Scheiben (weißes oder
dunkles) Brot
Öl
getrocknete Kräuter nach Wahl

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Postelein und Asiasalat waschen und klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden.

Etwas Öl in einen Topf geben und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Die Kartoffelwürfel hinzugeben und für einige Minuten dünsten. Danach die geschnittenen Postelein und den Asiasalat hinzugeben und ebenfalls dünsten.

1 TL Gemüsebrühe in warmem Wasser auflösen, zum gedünsteten Gemüse hinzugeben und alles für einige Minuten köcheln lassen.

Mit einem Pürierstab das Gemüse fein pürieren. Bei Bedarf noch ein wenig heißes Wasser hinzufügen. Crème fraîche hinzugeben und nochmals pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Croutons die Brotscheiben in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl rösten, bis sie etwas braun werden. Währenddessen die Croutons mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern würzen.

Suppe mit den Croutons servieren.
Guten Appetit!