

Posteleinsuppe

Zutaten:

75 g Portulak
2 mittelgroße Kartoffeln
500 ml Gemüsebrühe
1 EL Butter
Salz
Weißer Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Crème fraîche

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

So geht's:

1. Den Portulak waschen und trockenschütteln. Einige zarte Blätter beiseite legen, die restlichen in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Die Brühe erhitzen.
2. Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Die Kartoffelwürfel kurz darin andünsten. Die Portulakstreifen einrühren und die heiße Brühe angießen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 20 Min. sanft kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Die Suppe im Mixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Portulakblätter grob hacken und unterziehen. Die Suppe portionsweise anrichten und je 1 EL Crème fraîche darauf setzen.

Guten Appetit 😊