

Kartoffelsuppe mit Radicchio

Schnelle Kartoffelsuppe mit Radicchio-Mandel-Topping.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

400 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Knollensellerie
1 Zwiebel
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
750 ml Gemüsebrühe
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
Salz
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Einlage:

etwa 2 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln
½ Kopf Radicchio

Wie mache ich eine Kartoffelsuppe mit Radicchio?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln und Sellerie schälen und beides in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

2 Zubereiten:

Speiseöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel hinzufügen und unter Rühren kurz dünsten. Kartoffeln und Sellerie dazugeben, Brühe zugießen. Die Zutaten zum Kochen bringen und mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. gar kochen.

3 Einlage:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Radicchio putzen und in sehr feine Streifen schneiden.

4 Die Kartoffelsuppe fein pürieren und Crème fraîche unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und mit Radicchio und Mandeln servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Suppe ist einfriergeeignet.

