

Sommerliche Rucola-Suppe

leichte Cremesuppe mit Kartoffeln und Rucola

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Vorbereiten:

Rucola verlesen, waschen, abtropfen lassen (sehr lange Stiele etwas abschneiden). Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten und dann Kartoffeln mit Brühe zufügen. Alles mit geschlossenem Deckel etwa 20 Min. bei milder Hitze garen lassen.

3 Die Hälfte der Rucolablätter zugeben, alles mit einem Stabmixer pürieren. Crème fraîche unterrühren und nochmals kurz erhitzen.

4 Übrigen Rucola fein schneiden und vor dem Servieren auf die Suppe streuen.

Zutaten:

Zutaten:

75 g Rucola (Rauke)
1 Zwiebel
400 g mehligkochende Kartoffeln
1 EL Speiseöl, z.B. Lemonöl (Olivenöl mit Zitronenextrakt)
1 l Gemüsebrühe
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer