



DIE MAHLZEIT

REZEPTE ZUM
NACHKOCHEN ZUHAUSE

**KARTOFFELSUPPE
MIT ENDIVIENSALAT**

EIN REZEPT VON OLIVER VÖLKER VON DIVERSA

IN KOOPERATION
MIT DEM

sci:moers
Wir gestalten soziale Ideen.



ZUTATEN

- 1 kleiner Bund Suppengrün
- 500 g Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Öl
- 750 ml Gemüsebrühe
- 250ml Milch
- 80 ml Schlagsahne





ZUTATEN

- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Weißweinessig
- Endivien fein geschnitten und gewaschen





ZUBEREITUNG

1.

Suppengrün und Kartoffeln putzen bzw. schälen, waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffeln und Suppengrün kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe und der Milch aufgießen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.





ZUBEREITUNG

2.

Ca. 4 EL Kartoffel,- und Gemüsewürfel aus der Suppe nehmen.

Suppe fein pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Sahne einrühren und die Kartoffelwürfel wieder zugeben. Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.





ZUBEREITUNG

3.

Den fein geschnitten Endivien-
salat in einem Suppenteller geben
und mit der heißen Suppe übergießen.
Je nach Geschmack noch ein paar Tropfen
Essig über die Suppe geben.



GUTEN
APPETIT!