

Grün, grün, grün ist alles, was wir lieben: Cremige Kressesuppe

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Esslöffel Butter
1 Zwiebel
1,5 l Hühnerbrühe
450 g mehligkochende Kartoffeln
3 Kästchen Gartenkresse
120 ml Sahne
4 Stängel Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
1 1/2 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Wer Kresse sonst nur als Gewürz über Eier, Quark und Frischkäse streut, sollte das Kraut schleunigst als Suppe probieren. Mit ihrem leicht scharfen Geschmack, der an Senf erinnert, gibt Kresse deiner Suppe Pepp.

- 1 -

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und hacken.

- 2 -

Butter in einem großen Topf schmelzen und Zwiebel 5 Minuten anschwitzen. Kartoffelwürfel dazugeben, mit Hühnerbrühe ablöschen und abgedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Topf vom Herd nehmen.

- 3 -

Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

- 4 -

Kresseblätter von den Stängeln schneiden und unter die Suppe rühren. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Zitronensaft, Sahne, Petersilie und Schnittlauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.