

Nicht nur für Einhörner: Violette Kartoffelsuppe mit Kokosschaum

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

700 g violette Kartoffeln (Vitelotte)
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Olivenöl
1/2 Teelöffel getrockneter Majoran
1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
1 Schuss Weißwein
800 ml Brühe
80 g Heidelbeeren
300 ml Kokosmilch
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
essbare Blüten

Besonderes Zubehör
Pürierstab

Kartoffelsuppe ist langweilig, dachtest du. Kartoffelsuppe ist altmodisch, dachtest du – bis du auf einmal dein lila **Wunder** erlebst. An diesem farbenfrohen Suppentraum sieht sich keiner so schnell satt. Dabei handelt es sich tatsächlich um eine (fast) gewöhnliche Kartoffelsuppe.

Der feine Unterschied liegt in der **bläulich violetten**

Kartoffelsorte **Vitelotte**, die der cremigen Suppe ihre einzigartige Farbe verleiht. Für einen ebenso einzigartigen Geschmack sorgen **Weißwein, Heidelbeeren und Kokosschaum**. **Essbare Blüten** verwandeln die violette Suppenschüssel dann endgültig in ein buntes Wunderland. Na, wer hat jetzt plötzlich doch Lust auf Kartoffelsuppe?

- 1 -

Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin anschwitzen.

- 2 -

Kartoffeln, Majoran und Thymian in den Topf geben und weitere 2 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Suppe 20 Minuten köcheln lassen, bis Kartoffeln gar sind. Nach der Hälfte der Zeit Heidelbeeren dazugeben.

- 3 -

Suppe fein pürieren. 1/3 Kokosmilch einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Restliche Kokosmilch erhitzen und mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

- 4 -

Violette Kartoffelsuppe in Tellern anrichten und Kokosschaum darauf verteilen. Mit essbaren Blüten bestreuen und servieren.