

Kerbelsuppe

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Kerbelsuppe

1 Schalotte
1 Bund Kerbel
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
2 mehligkochende Kartoffeln
100 ml Sahne
400 ml Gemüsebrühe
4 Eier
Salz, Pfeffer
Butter zum Anbraten
1 Bund Radieschen

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Frühling liegt in der Luft! Vielleicht noch nicht vor deiner Haustür, aber auf jeden Fall in deiner Küche. Begrüß den Frühling mit frischer **Kerbelsuppe**. Zusammen mit Petersilie und Schnittlauch verleiht diese **Frühlingsuppe** die volle **Kräuterpower** und duftet aromatisch nach frischem Wind.

Du kannst nicht genug vom Frühling bekommen, dann koch dich durch die geballte saisonale Suppenvielfalt und schau noch tiefer in den Suppentopf!

- 1 -

Schalotte schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kräuter fein hacken. Radieschen putzen, Wurzel und Strunk entfernen und Knolle halbieren.

- 2 -

Butter in einem großen Topf erhitzen. Schalotten in heißem Fett 2-3 Minuten anbraten. Kartoffeln hinzufügen, kurz anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Eier 8 Minuten kochen, kalt abschrecken und pellen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, Radieschen 1-2 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Einen Teil der gehackten Kräuter zum Garnieren beiseitestellen. Restliche Kräuter in die Brühe geben. Mit dem Stabmixer Suppe fein pürieren. Sahne untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier halbieren. Suppe auf Suppenschüsseln verteilen und mit Eierhälften, Radieschen und restlichen Kräutern garnieren.