

Kartoffel- Meerrettich Suppe



Zutaten:

6 mittelgroße Kartoffeln
mehligkochend - klein gewürfelt
2 Schalotten, gewürfelt
frischer Meerrettich, fein gerieben
(soviel man vertragen kann)
1 EL Creme fraiche
10 Rosenkohlröschen
in sehr feine Scheiben geschnitten
1 Handvoll Kresse
Chilli, sehr fein gehackt (nach Geschmack)
Olivenöl
Salz
Wasser oder Brühe zum Auffüllen

Zubereitung:

Zwiebel- und Kartoffelwürfel in etwas Olivenöl anbraten,
aber nicht zu sehr bräunen lassen.

Dann mit Wasser oder Brühe auffüllen (ca. 2 Fingerbreit über Kartoffeln)
und gar kochen lassen.

Salzen, Creme fraiche und die Menge des geriebenen Meerrettichs
zufügen und mit dem Zauberstab zu einer cremigen Suppe verarbeiten.
Anschließend Chilli und Rosenkohl einfügen und in der Suppe 5 min.
ziehen lassen (nicht mehr kochen).

Auf Teller füllen, nebeneinander mittig Kresse und Meerrettich
draufsetzen und etwas Olivenöl in Fäden darüberziehen