



Dauer: Schnell

Kategorie: Suppen Vegetarisch

Saison: Frühling Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Franzosenkrautsuppe

1 Zwiebel

2 EL Rapsöl

300 G mehlige Erdäpfel

1 Karotte

1 L Gemüsesuppe

3

HANDVOLL junges Franzosenkraut

2 EL Sauerrahm

Salz

Pfeffer und geriebene Muskatnuss

etwas Zitronensaft

Goldwürfel

2

SCHEIBEN Weißbrot

1

Eidotter

etwas Schlagobers

1 PRISE

Salz

Zubereitung

1. Die Zwiebeln klein würfelig schneiden, und mit etwas Salz, in Öl leicht anrösten.
2. Die würfelig geschnittenen Erdäpfel und Karotten dazugeben, und alles nochmals leicht anrösten.
3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und weichkochen.
4. Nun das gewaschene, trocken getupfte und geschnittene Franzosenkraut hinzufügen und die Suppe kurz aufkochen.
5. In die nicht mehr kochende Suppe, Sauerrahm hinzu geben, und mit dem Mixstab pürieren.
6. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
7. Für die Goldaugen Schlagobers mit dem Eidotter versprudeln und die Brotwürfel darin wenden, und in einer Pfanne trocken rösten.
8. Die Suppe mit den Brotwürfeln, einer Schlagobershaube und einigen Blüten des Franzosenkrautes, anrichten.

