

UNSERE
REZEPTE

CORINNA
Kartoffelcreme-
suppe Ebstorf

CORINNA

- ✓ frühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- ✓ ansprechende, stabile Knollenform
- ✓ gelbe Fleischfarbe
- ✓ keine Verfärbung nach dem Kochen

www.europlant.biz



EUROPLANT

CORINNA

Kartoffelcreme- suppe Ebstorf

ZUTATEN

(für 4 Personen)

500 g vorwiegend
festkochende
Kartoffeln (**CORINNA**)
1 Möhre
100 g Knollensellerie
1 Stange Lauch
¾ l Brühe
1 Knoblauchzehe
1 Becher Crème
fraîche
100 g Gorgonzola
2 cl Pernod
frische Kräuter nach
Geschmack (z.B.
Petersilie, Dill,
Schnittlauch,...)
Salz, Pfeffer,
Muskat, Kümmel

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Möhre, Sellerie und Lauch putzen und ebenfalls grob zerteilen.

Kartoffeln, Suppengemüse und gepressten Knoblauch in etwas Öl anrösten, mit der Brühe ablöschen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe pürieren. Crème fraîche, Gorgonzola und Pernod zufügen und gut unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel und Kräutern abschmecken.

Kartoffelsuppe mit Lauchringen garniert servieren.



EUROPLANT

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH
Wulf-Werum-Str. 1 | 21337 Lüneburg
www.europlant.biz