

Gernot Handler

Professional

Kräuterschaumsuppe

Suppe

Gemüse

Kalorienarm

Kartoffel

Vegetarisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Zwiebel, Kartoffel und Sellerie schälen und fein würfeln. Öl erhitzen, alles darin anbraten, mit Wein oder Sekt ablöschen, Wasser dazu gießen und weich kochen. Schlagobers und klein gehackte Kräuter hinzufügen.

Suppe mit dem Pürier Stab 1-2 Min. fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Mit geschlagenen Obers und übrigen Kräutern garnieren.



Zutaten 

1 Zwiebel

3 Kartoffel

1/2 Sellerieknolle

2 EL Olivenöl

100 ml Weißwein oder Sekt

150 ml Schlagobers

100 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Dill, Bärlauch)

Salz

Pfeffer

1-2 EL Schlagobers
geschlagen