

Kartoffelsuppe mit Röstzwiebeln UND WILDKRÄUTER-BRÖTCHENSonne

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

Für die Brötchensonne

- › 1 Handvoll gemischte Wildkräuter (z. B. Löwenzahn, Brennnessel, Sauerampfer, Giersch)
- › 100 g Emmentaler Käse
- › 325 g + etwas Mehl
- › 2 TL Backpulver
- › 1/2 TL Salz
- › 100 g weiche Butter
- › ca. 100 ml Milch
- › 1 TL scharfer Senf
- › Backpapier

Für die Suppe

- › 500 g Kartoffeln
- › 1 kleine Petersilienwurzel
- › 3 Zwiebeln
- › 1 Knoblauchzehe
- › 3-4 EL Rapsöl
- › 750 ml Gemüsebrühe
- › Salz, Pfeffer
- › 75 g Crème fraîche
- › Zitronensaft
- › 1 EL gehackte Petersilie

Pro Portion ca.
22 g E, 52 g F,
89 g KH, 955 kcal

1 Für die Brötchensonne Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 200 °C/Umluft: 180 °C). Kräuter verlesen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Käse fein reiben. Beides mit 325 g Mehl, Backpulver und Salz mischen. Butter zufügen und grob unterarbeiten. 100 ml Milch mit Senf verquirlen, zugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf mehr Milch zufügen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und 12 Kreise ausstechen (ca. 5 cm Ø). Dicht an dicht auf einem mit Backpapier belegtes Blech zu einer Sonne zusammensetzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2 Inzwischen für die Suppe Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Petersilienwurzel, 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.

Zwiebel und Knoblauch in 1 EL heißem Öl glasig anschwitzen. Petersilienwurzel und Kartoffeln zugeben und 2–3 Minuten mitdünsten. Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Zugedeckt 20–25 Minuten weich garen.

3 2 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In 2–3 EL heißem Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

4 Von der Suppe etwa ein Drittel abnehmen und mit Crème fraîche pürieren. Zur übrigen Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Auf Schalen verteilen und mit Zwiebelringen toppen. Petersilie darüber streuen und Wildkräuter-Brötchensonne dazu servieren.

KRAUTTAUSCH

In der Frühlingszeit kann man die Wildkräuter ganz oder teilweise durch Bärlauch ersetzen, der mit seinem milden Knobi-Aroma wunderbar zu den Brötchen passt.