

# Kochen


## «Doppelte» Kartoffelsuppe mit Käserahm

### EIGENSCHAFTEN

-  **PURINARM**
-  **VEGETARISCH**



### ZUTATEN

 Für 4 Personen als Mahlzeit - Für 6–8

Personen als Vorspeise

1 **Esslöffel** Butter

1 **Zwiebel** **mittel**

400 **g** Süsskartoffeln

1 **Zweig** Stangensellerie **oder** 1 **kleines Stück** Knollensellerie

1 **Bund** Petersilie **glattblättrig**

1 **dl** Rahm

1 Peperoncino

1 **Prise** Muskatnuss **frisch gerieben**

80 **g** Mascarpone-Gorgonzola

200 **g** Kartoffeln **mehligkochend**

1 **Liter** Gemüsebouillon

Salz, schwarzer Pfeffer **aus der Mühle**

### NÄHRWERT

**Pro Portion**

**29 g** Kohlenhydrate

**8 g** Eiweiss

**19 g** Fett

**327 g** kKalorien

### ZUBEREITUNG

- 1 Die beiden Kartoffelsorten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Stangensellerie waschen und mitsamt schönem Grün in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
- 2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Peperoncino darin andünsten. Dann die Kartoffeln und den Stangensellerie beifügen und die Bouillon dazugiessen. Die Suppe zugedeckt etwa 30 Minuten kochen lassen.
- 3 Inzwischen die Petersilie fein hacken.
- 4 Kurz vor Ende der Kochzeit den Mascarpone-Gorgonzola mit dem Rahm in ein Pfännchen geben und unter Rühren erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Die Kartoffelsuppe im Mixer oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Wenn nötig mit Wasser oder Bouillon verdünnen und nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 6 Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Je etwas Käsecreme in die Mitte giessen und leicht verrühren. Mit Petersilie bestreuen und die Suppe sofort servieren.