



Herzhaftes

Kartoffelsuppe mit Gewürzgurken

Zutaten

für 4 Portionen

750 g Kartoffeln
7 Gewürzgurken
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch
100 ml Gewürzgurkenwasser
3 EL Butter
1 l Gemüsebrühe
200 g Crème fraîche
Dill
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln schälen sowie Lauch putzen. Zwiebel grob würfeln und Knoblauch fein hacken. Kartoffeln in etwa 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Lauch in etwa ein Zentimeter dicke Ringe schneiden. Gewürzgurken grob würfeln und das Wasser auffangen.

Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Gemüse zugeben und etwa fünf Minuten andünsten, bis es weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe und Gewürzgurkenwasser ablöschen und zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und zugedeckt etwa 15 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gabelhart sind.

Die Hälfte der Crème fraîche unter die Suppe rühren. Die Suppe im Topf pürieren, bis sie cremig. Die Hitze wieder auf mittlere Stufe stellen. Die Gewürzgurken hinzufügen, dann erneut bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten unter Rühren köcheln lassen. Dill einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der restlichen Crème fraîche servieren.

Brennwert: 1.395 kJ, 333 kcal · Zeit: ¾ Stunde