

Kartoffel-Gemüsesuppe mit Safran

Rezept für 4 Personen

600	g	Kartoffeln, mehlig kochend
300	g	Karotten
300	g	Sellerie
1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Peperocini
1	EL	Olivenöl
1	TL	Koriander, gemahlen
1	Briefchen	Safran
1	TL	Curry mild
		Salz, Pfeffer
1	dl	Weisswein
9	dl	Gemüsebouillon
1	dl	Halbrahm
½	Bund	Petersilie
½	Bund	Korianderblätter



Zubereitung

Kartoffeln, Karotten und Sellerie rüsten und in kleine gleichmässige Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Peperocini halbieren und entkernen, anschliessend in feine Streifen schneiden.

Petersilie und Korianderblätter fein hacken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel, Peperocinistreifen, $\frac{3}{4}$ der Kartoffeln und die Gemüswürfel in die Pfanne geben und kurz andünsten. Koriander gemahlen, Curry und Safran begeben und mitdünsten. Danach mit dem Weisswein ablöschen und mit der Gemüsebouillon auffüllen. Alles aufkochen und dann auf kleinem Feuer 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit dem Stabmixer die Suppe pürieren. Die restlichen Kartoffel- und Gemüswürfel begeben. Weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Kartoffel-Gemüsesuppe in Schälchen abfüllen. Gehackte Petersilie und Koriander darüber streuen. Den Halbrahm sorgfältig auf die Suppe geben.

Tipp

Ein Hüttenkäsebrötchen passt ausgezeichnet zu dieser winterlichen Suppe. (Siehe Rezepte Diverses).

Nährwert pro Portion

Kalorien	300
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiss	6 g
Fett	10 g