

## Nüsslisalat-Kartoffel-Suppe

### Zutaten

Für 4 Personen

- 2 grosse mehligkochende Kartoffeln (z. B. Desirée)
- 300 g Nüsslisalat (möglichst kleinblättrig)
- 8 dl Gemüsebouillon (mit ca. 2 TL Bouillon-Paste zubereitet)
- 1 dl Vollrahm

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und halbieren. Im Dampfkochtopf oder im Wasser zugedeckt weich kochen. Nüsslisalat im kalten Wasser gründlich waschen, verlesen. Im siedenden Wasser blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit 2 dl Bouillon pürieren. Kartoffeln mit restlicher Bouillon pürieren. Kartoffelpüree mit Rahm unter Rühren aufkochen. Nüsslipüree separat erhitzen. Darauf achten, dass beide Flüssigkeiten die gleiche Konsistenz haben. Zum Anrichten je 1 Kelle voll Suppe gleichzeitig in vorgewärmte Teller giessen. Nach Belieben mit einem Stäbchen verzieren oder marmorieren.

**Tipp:** Durchs Blanchieren wird der Nüsslisalat sehr nussig und bleibt wunderbar grün.



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

### Energiewert/Person

ca. 830 kJ/196 kcal

#### Mein Einkauf

- 2 grosse mehligkochende Kartoffeln (z. B. Desirée)
- 300 g Nüsslisalat (möglichst kleinblättrig)
- 1 dl Vollrahm

#### Im Vorrat

- Gemüsebouillon

\* Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop-Magazin Verde Nr. 2/23.04.2009