

1.

ADVENTS-TIPP



Zutaten für 4 Personen:

600 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Sellerie
2 Lauchzwiebeln
600 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter
50 ml Sahne
2 Scheiben Adventsbrot (für Croûtons)
60 g Pecorino
50 g Walnüsse (geschält)
2 EL Honig
1/2 TL Chiliflocken
Salz, Pfeffer

WALNUSS-KARTOFFEL- SUPPE MIT ADVENTSBROT

Sellerie gehackt mit Lauchzwiebelringen in 1 EL Butter andünsten, Kartoffelwürfel dazugeben und mit der Brühe nach und nach aufgießen. Gut 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Inzwischen die leicht gebrochenen Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, Honig zugeben und 1–2 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz und Chiliflocken bestreuen und auf Backpapier auskühlen lassen.

Das Adventsbrot in kleine Würfel schneiden, in der restlichen Butter goldbraun rösten und mit geriebenem Pecorino bestreuen. Sahne in die Suppe gießen, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelsuppe in Schalen anrichten. Nach Belieben mit unseren Adventsbrot-Croûtons und karamellisierten Walnüssen garnieren.