

Feldsalat-Kartoffelsuppe mit Parmesan

Zutaten (für 2 Personen)

500 g mehlig kochende Kartoffeln

150 g Feldsalat

50 g Parmesankäse (Parmigiano Reggiano, Grana Padano oder Pecorino)

150 mL Weisswein (siehe unten)

500 mL Gemüsebrühe

250 mL süße Sahne

20 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Butter im Kochtopf schmelzen, die Kartoffeln dazugeben und mit Weisswein, Brühe und Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer würzen und zugedeckt für 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Den Feldsalat gründlich waschen, Wurzeln und welke Blätter entfernen. Den Parmesankäse hobeln. Die Suppe mit einem Schneidstab fein pürieren. Zwei Drittel des Feldsalats und 30 g Parmesan zugeben und nochmals pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Suppe in Teller geben und mit dem übrigen Feldsalat und Parmesan servieren.

Dazu empfehlen wir:

 **La Rioja Alta S.A. - "Lagar de Cervera" Albariño D.O. - Rias Baixas | Spanien**

Das **rebenkind** wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:einfach