

# Rucola-Suppe



## TIPP

Den Salat erst zur Suppe geben, wenn diese nicht mehr kocht und nicht zu heiß ist, da sich sonst Bitternoten entwickeln können.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Packung BIO SONNE Rucola oder Mixsalat
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 1 Becher LANDFEIN saure Sahne (K)
- 300 g ERNTEKRONE Kartoffeln
- 600 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 200 ml weißer Burgunder
- 2 EL LANDFEIN Butter (K)
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 
- 1 LANDFEIN Knoblauchbaguette (K)
- 50 g VILLA GUSTO Parmesan, gerieben (K)

### ZUBEREITUNG:

1. Für die Suppenbasis Kartoffeln und Knoblauch schälen, grob würfeln und in Butter anschwitzen.
2. Alles mit Weißwein ablöschen, einmal aufkochen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. Die Suppe bei mittlerer Hitze abgedeckt köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
4. In der Zwischenzeit den Ofen vorheizen und das Knoblauchbaguette

nach Packungsanweisung goldbraun backen.

5. Im Anschluss die Suppe leicht abkühlen lassen, dann saure Sahne, Gewürze und Rucola zugeben und alles sämig pürieren.

6. Die Suppe mit Parmesan und Knoblauchbaguette servieren.