



Mairübchen Suppe



4 Portionen



45 Min.

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 *El* Olivenöl
- 6 (400g) Kartoffeln
- 6 (800g) Mairüben
- 1 *l* Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 100 g Frischkäse
- 1 *Pck.* Speckwürfel
- Petersilie, zum Dekorieren

Zubereitung

1. 2 Mairüben und 2 Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und mit Speckwürfel im Topf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und als Suppeinlage zur Seite stellen.
2. Restliche Rübchen mit Kartoffeln grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Im selben Topf Olivenöl erhitzen und darin glasig dünsten. Rübchen und Kartoffeln zugeben und 2 Min. mitbraten. Mit Brühe auffüllen, Salz, Pfeffer, Paprika zugeben und 20 Min. köcheln lassen.
3. Frischkäse zugeben und mit dem Zauberstab cremig pürieren. In tiefe Teller geben und zusammen mit der Suppeinlage und frischer Petersilie garnieren - Fertig!

Guten
Appetit!