

Kartoffel-Feldsalat-Suppe mit Naturjoghurt

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

20 Portionen

3 kg	Kartoffeln, geschälte, festkochend	400 g	Butter
500 ml	Weißwein	1,5 l	Gemüsebrühe
500 g	Joghurt	6 Schalen	Feldsalat
4	Zwiebeln, gewürfelt, weiß	etwas	Honig
	Zitronensaft		Salz
	Pfeffer		Emmentaler

Zubereitung

Zubereitung

1. Zwiebeln in einem großen Topf mit Butter anschwitzen, Kartoffeln klein schneiden und dazugeben.
2. Mit Wein ablöschen und einreduzieren lassen bis der Wein fast verdunstet ist.
3. Die Brühe dazugeben und alles köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind.
4. Anschließend die Suppe pürieren, Feldsalat schneiden und die Hälfte davon mit der Suppe vermischen.
5. Mit Honig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Emmentaler abschmecken.
6. Kurz vor dem Servieren den Joghurt unterrühren.
7. Alles in tiefen Schalen anrichten und mit Feldsalat und einem Klecks Joghurt servieren.