

Dein Gemüsebox-Rezept

Kalte Gurken-Kartoffel-Suppe

Zutaten für 2 Personen

- 1 Salatgurke
- 1 kl. Zwiebel
- 1 EL Butter
- 300 ml Gemüsebrühe
- 150 g Kartoffeln
- 100 g Schlagsahne oder vegane Alternative
- gehackte Kräuter nach Belieben
- Gewürze:** Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffeln und Zwiebel schälen und klein würfeln. Salatgurke schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Kartoffeln dazugeben, kurz mit braten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Kartoffeln bei mittlerer Hitze weich kochen. Topf beiseite stellen und abkühlen lassen.
- Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer in der Suppe zu Brei stampfen. Zwei Drittel der Gurken und die Petersilie mit einem Stabmixer pürieren und zusammen mit der Sahne zur Suppe geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt mit den restlichen Gurkenwürfeln und mit Kräutern bestreut servieren.
Guten Appetit!

Bestelle jetzt unsere Gemüse- und Fischboxen als Sammelbestellung für Dich und Deine Mitwirkenden. Ab 5 Boxen, die zeitgleich an einen Ort wie Büro, Verein oder Praxis geliefert werden, gibt es Sonderkonditionen! Infos auf unserer Webseite unter Shop, Firmenbestellungen. www.stadtfarm.de