

Kresse Suppe

So macht Kochen gleich doppelt Spaß. Zuerst wird, mit Hilfe der Kleinsten, Kresse angebaut. Bereits wenige Tage später kann die Kresse von den Kindern geerntet und diese herrlich cremige Suppe damit zubereitet werden.






Rezept

4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

sehr einfach

Zutaten:

- 8 EL LAND-LEBEN Backerbsen
- 6 mehlig kochende Kartoffeln
- 100g Kresse (ca. 2 Töpfchen)
- 750ml Gemüsesuppe

- 250ml Schlagobers
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL neutrales Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in ca. 2x2cm große Stücke schneiden, Kresse knapp über der Watte/dem Flies abschneiden.

Zwiebel sowie Knoblauch schälen, fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Die Kartoffeln dazu geben, mit Gemüsesuppe ablöschen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Kresse zugeben und für weitere 5 Minuten kochen lassen. Nun mit Schlagobers aufgießen, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit frischer Kresse und knusprigen LAND-LEBEN Backerbsen servieren.

TIPP: Zur Suppe schmecken außerdem wachsweiche Eier oder Räucherlachs.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH