



Klare Kartoffel-Zwiebel-Suppe

Die einfache, klare Kartoffel-Zwiebelsuppe mit Rüebli eignet sich gut als kleines Hauptgericht. Mit Chnoblilbrot dazu, oder würzigem Toastbrot mit Herbes de provençe und Olivenöl, wird das Suppenmahl bestimmt nicht langweilig.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Kartoffeln, festkochend
120g	kleine Zwiebeln
1	Rüebli, ca. 70g
1	grosse Knoblauchzehe
8dl	Gemüsebouillon
2	Scheiben Weissbrot
1Tl	Herbes de provençe
	Olivenöl

Zubereitung

Herbes de provençe mit 2El Olivenöl vermischen und etwas ziehen lassen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu 5-10mm dicken Spalten schneiden. Rüebli zu Scheiben schneiden. Knoblauch grob hacken. Kartoffeln zu mundgerechten Scheiben schneiden.

Zwiebel, Rüebli und Knoblauch in wenig Olivenöl 6-7 Minuten dünsten, die Zwiebel darf nicht braun werden. Bouillon dazugiessen und aufkochen. Kartoffelscheiben begeben und ca. 12-15 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Pfeffer abschmecken.

Weissbrot beidseitig mit dem gewürzten Olivenöl einpinseln und ca. 10 Minuten im Ofen bei 180° toasten.



