

## Brunnenkresse-Suppe

### Zutaten für 4 Teller Suppe:

1 großen Bund Brunnenkresse ( ca. 250 g )  
2 mehlig Kartoffeln ( ca. 150 g )  
20 g Butter  
1 kleine Zwiebel  
700 ml Gemüsebrühe –instant –  
Salz  
Gemahlener weißer Pfeffer  
frisch geriebener Muskat  
4 EL süße Sahne  
4 TL Creme fraiché



### Zubereitung :

Für die Brunnenkresse-Suppe die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zu der Zwiebelmasse geben und mitdünsten. Nach ca. 2 Minuten die Gemüsebrühe aufgießen und das Ganze etwa 5 bis 8 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebelwürfelchen und die Kartoffelwürfelchen gar sind. Nun mit einem Pürierstab pürieren und abschmecken.

Die Brunnenkresse verlesen, die langen Stiele entfernen, waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern. Einige Blättchen für die Garnitur zurücklegen.

Die Brunnenkresse in die pürierte Gemüsebrühe geben und etwa 2 Minuten leise mit köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab kurz zerhacken ( nicht länger als ½ Minute, die Suppe sollte nicht schleimig werden ). Nicht mehr kochen lassen.

Die süße Sahne unterziehen und nochmals abschmecken.

Sofort servieren mit einem Teelöffel Creme fraiché und etwas Brunnenkresse garniert.

### Tipp

Für die Brunnenkresse-Suppe verwenden Sie doch mal statt geriebenem Muskat geriebenen frischen Ingwer. Gibt der Suppe eine andere sehr schmackhafte Note.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.