



Cappuccino vom Lauch und der Kartoffel

Anette-Geburi, N5 Kochen 25.05.2018, Vorspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 **Quelle:** daskochrezept.de

ZUTATEN

300 g Kartoffel (mehlig)
1 Lauchstange
1 Zwiebel (klein)
1 l Geflügelbrühe
0.5 l Rahm
1 Ei Butter
2 Ei Balsamicoessig (weiss)
100 ml Milch
10 g Steinpilze (getrocknet)
Muskatnuss (frisch)
etwas Salz und Pfeffer

feines Sieb streichen. Zum Servieren in Cappuccino-Tassen oder kleine Schalen füllen, mit Milchschaum und Steinpilzpulver dekorieren.

Schritt 2

Tipp! Damit die Suppe so schön grün wird wie auf dem Foto, empfehle ich, ein wenig Petersilienpüree unterzumixen. Natürlich schmeckt der Cappuccino aber auch ohne das farbliche Tuning hervorragend.

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kartoffeln und Zwiebel schälen, anschliessend würfeln. Die Lauchstange längs aufschneiden, alle Schichten gründlich von Sand und Erde befreien, in Ringe schneiden. Alles in einem Topf mit wenig Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dann mit der Brühe und dem Balsamico ablöschen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Etwa 30 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit die getrockneten Steinpilze in einem Mörser zerkleinern. Milch leicht erwärmen und aufschäumen. Zum Schluss den Rahm zur Kartoffel-Lauch-Brühe geben, mit dem elektrischen Schneidstab pürieren und durch ein