

# Lattichsuppe

## Zutaten:

- 1 Bund Suppengrün
- 2 Kartoffeln
- 40 g Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Kopfsalat
- süße Sahne und Schmand nach Geschmack
- Salz, Pfeffer, Chili
- 1 Bund Petersilie

## Zubereitung:

- Suppengrün putzen
- Mit den geschälten, klein gewürfelten Kartoffeln in der Butter anschwitzen.
- Brühe auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln.
- Den gewaschenen und in Streifen geschnittenen Lattich, Sahne und Schmand hinzufügen und noch 5 Minuten weiterkochen lassen.
- Anschließend pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und evtl. Chili abschmecken.

Um die Suppe zu veredeln ist fast alles möglich:

z.B. frische Kresse, fein gehackte Radieschen, geröstete Mandeln, Champignons, geräucherte Forellenstückchen, Kochschinkenstreifen usw.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit

wünscht Euch Monika Rehm