



# Kartoffelsuppe mit Rosenkohl, Haselnuss und Muskatsahne



Zutaten (für 4 Personen)

700 g mehlig Kartoffeln  
1 kl. Zwiebel  
1 Stange Lauch  
2 EL Butter  
800 ml Gemüsebrühe  
300 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, gem. Muskat  
200 g Rosenkohl  
2 EL Haselnussblätter oder gehackt  
2-3 Stiele Majoran



## Zeitangaben

Zubereitung 45 Minuten



## Auswertung pro Portion

Kcal	483
KJ	2003
Eiweiß	9,1
Fett	32,0
Kohlenhydrate	35,2

## Zubereitung

1. Kartoffeln, Zwiebeln und Lauch schälen bzw. putzen und in Würfel schneiden. Das weiße vom Lauch in Ringe schneiden, das Grüne anderweitig verwenden.
2. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Lauch darin 2-3 Min. andünsten. Kartoffeln, Brühe und 200 ml Sahne dazu geben und abgedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. köcheln lassen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und in einzelne Blätter zerteilen. Die Blätter in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren und unter fließendem Wasser kalt abschrecken. In einer Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Haselnussblätter in einer Pfanne ohne Fett rösten.
5. Die restliche Sahne Steif schlagen und mit Muskat würzen. Die Suppe mit Rosenkohlblättern, Haselnuss und Muskatsahne servieren. Nach Belieben mit Majoranblättchen bestreuen.