



Kartoffelsuppe mit Blauschimmelkäse und Granatapfel

Der Gorgonzola macht die attraktiv rot getupfte Suppe zu einem wahren Meisterwerk.

Zubereitung: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 250 g Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 200 ml Weisswein
- 500 ml Gemüsebouillon
- 100 g Gorgonzola mit Mascarpone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ½ Granatapfel
- 1 Handvoll Rucola

Zubereitung

1. Knoblauchzehe und Zwiebel hacken, die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
2. Die Butter in einem grossen Topf schmelzen. Knoblauch, Zwiebel und Kartoffeln darin kurz andünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen. Aufkochen und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.
3. Den Gorgonzola-Mascarpone begeben. Die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Granatapfelkerne herauslösen.

Servieren: Die Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Granatapfelkerne und einige Rucolablättchen auf der Suppe oder am Tellerrand verteilen.

Rezept aus: «Kochen für Freunde» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>

