



Upländer Kindersuppe





Upländer Kindersuppe

für 4 Personen

250 g Kartoffeln
(mehlig kochend)
2 Möhren
150 g Knollensellerie
200 g Brokkoli
1 Lauchstange
2 EL Rapsöl

1 L Gemüsebrühe
100 g Upländer Sauerrahm
150 g Upländer Crème Fraîche
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Paprika edelsüß

Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Brokkoli und Lauch putzen und waschen, in Röschen teilen bzw. feine Streifen schneiden.

Das Gemüse mit dem Öl in einem Topf andünsten. Die Gemüsebrühe zugeben und aufkochen. Zugedeckt ca. 20 min. bei mittlerer Hitze garen. Den Topf von der Kochplatte nehmen und fein pürieren. Sauerrahm und Crème Fraîche unterrühren und falls nötig erneut erhitzen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen. Die Suppe auf Teller verteilen und lustig garnieren.

