



Der Frühling lässt auf sich warten, darum nochmals ein herrliches Rezept aus meiner Knollenküche.

Weisse Randen Suppe mit Trüffel Öl

- 1 weisser Randen mit roten Streifen
(alte Sorte von Spezia Rara in jedem grossen Coop erhältlich)
- 3 kleine, mehligte Kartoffeln alles gut waschen, schälen und klein schneiden, mit Rapsöl anziehen
- 2 Tel Rapsöl

2 dl starker Gemüseboullon
4 dl Milch oder Milchwasser
Schwarzer Pfeffer

ablöschen mit dem Gemüseboullon und der Milch und 15 Minuten kochen lassen, mixen und mit Pfeffer abschmecken.

1 Tel. Trüffelöl

Nochmals gut aufkochen und erst dann das Trüffelöl begeben. Das Süppchen kann mit einem Tupfer Rahm abgeschlossen werden und wer es noch verstärken möchte den Trüffel Geschmack gibt auf die Rahmhaube einen kleinen Tropfen Trüffel Öl.

Esther`s Umsetzung:

Ich liebe Suppen, sie sind für mich eines des weiblichsten Gerichte – ihre Kraft liegt in der einfachen , praktischen, gesunden und vollkommen nährenden Form. Dazu ein gutes Stück Brot und unser ganzer Körper, Seele und Geist wird satt.

Viel Freud in euren Küchen

Esther Büchel

Dieses Rezept findet Ihr auch auf meinem Blog unter

www.kraftort-kueche.ch