

# Kartoffel-Suppe für den Sommer

## Für 2 Personen:

500 g festk. Kartoffeln	800 ml heiße Gemüsebrühe	200 g Naturjoghurt
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	1 Prise Cayenne
Salz		

Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen. Wenn das Wasser kocht, einen Deckel drauf, die Hitze reduzieren und die Kartoffeln langsam gar ziehen lassen. Je nachdem wie groß die Kartoffelstücke sind, kann es zwischen 25 und 40 Minuten dauern, da die Kartoffeln im heißen Salzwasser nur gar ziehen und nicht stark kochen sollen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen, die Kartoffeln zurück in den heißen Topf geben und etwas ausdampfen lassen.

Anschließend mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken, sodass noch einige Stückchen erkennbar bleiben, dann mit heißer Gemüsebrühe aufgießen, gut mit einem Schneebesen verrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. Den Joghurt in die abgekühlte Kartoffelsuppe rühren, mit Cayenne, Salz und Zitronenabrieb abschmecken und den Schnittlauch unterheben. Servieren Sie die Suppe kalt aus dem Kühlschrank. Perfekt für heiße Sommertage.

Alexander Herrmann am 04. August 2020