

Kartoffel-Suppe mit Edelpilzkäse und Walnüssen

Für 2 Personen

2 Kartoffeln, groß	100 g milder Edelpilzkäse	1 Karotte, groß
1 Knolle Sellerie	1 Stange Porree	1 rote Chilischote
1 EL Walnüsse	1 Lorbeerblatt	1 TL Getrocknetes Bohnenkraut
1 TL Kurkuma	1 TL Paprikapulver	1 TL Kümmel
500 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln und die Karotte schälen, in kleine Würfel schneiden und garkochen. Den Sellerie schälen, ebenfalls würfeln und mit in den Topf geben. Den Porree vom Strunk befreien, abziehen und in kleine Ringe schneiden und mit in den Topf geben. Den Käse in kleine Stücke schneiden. Die Walnusskerne zerstoßen. Einige der gar gekochten Gemüswürfel beiseite legen. Die restlichen pürieren. Den Käse zu der Suppe geben und aufkochen lassen. Die Chilischote halbieren, die Kerne herauskratzen und in Würfel schneiden. Das Lorbeerblatt, Paprikapulver, Kurkuma, getrocknetes Bohnenkraut und Kümmel zerstoßen. Die Gewürze zusammen mit dem Chili in die Suppe geben und nochmals pürieren. Die Sahne und den Gemüsefond einrühren. Die Gemüswürfel und die Walnüsse in die Suppe geben und auf tiefen Tellern anrichten.

Jutta Stronkowski am 21. September 2010