

Grüne Soße Suppe

1 Bund Kräuter Grüne Soße

500g Kartoffeln, mehlig

250ml Sahne

1 EL Schmand

100ml Weisswein

250ml Gemüsefond

8 Wachteleier

1 Brötchen

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen.
2. Für die Dekoration von den Kräutern ein wenig Kerbel, Kresse und Petersilie zur Seite legen
3. Die restlichen Kräuter waschen und in der Küchenmaschine sehr klein hacken.
4. Die Wachteleier 4 Minuten kochen, abkühlen lassen, pellen, halbieren
5. Das Brötchen in 4 je 2 cm dicke Scheiben schneiden und
6. in der Pfanne ohne Öl hellbraun rösten
7. Die Dekoration Kräuter schön auf den gerösteten Brötchenscheiben anrichten
8. Kartoffeln stampfen, Sahne hinzugeben
9. Weißwein und Gemüsebrühe hinzufügen und mit einem Pürierstab pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Suppe noch einmal aufkochen, dann die gehackten Kräuter hinzu geben, nicht mehr kochen
12. Suppe in Teller geben, Brötchenscheibe und Schmand vorsichtig darauf geben, mit Wachteleiern garnieren