

# Kartoffelsuppe mit Giersch

## Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Bund Giersch
- 500 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 l kalte Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Den Giersch möglichst frisch pflücken und dabei junge Blätter auswählen. Kartoffeln und Zwiebel schälen und klein schneiden. In der Butter in einem Topf anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind und die Kartoffel etwas Farbe bekommen. Mit kalter Brühe aufgießen, das löst die Röstaromen aus dem Topf.

Giersch und Sahne hinzufügen und alles etwa 30 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind. Die Kartoffeln mit einem Stampfer zerdrücken oder vorsichtig mit einem Pürierstab zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehacktem Giersch bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Rasch durch den Garten

Sendetermin: 08.07.2024

Koch/Köchin: Peter Rasch

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)