

# Feldsalatsuppe

aus Deutschland

Das Rezept dieser Suppe habe ich mir ausgedacht. Ich hörte, dass es eine Feldsalatsuppe gibt und habe es dann selbst ausprobiert. Gegen Ende des Winters bzw. Anfang Frühling finde ich, dass die grüne Farbe einfach schön ist und gut passt.



## Zutaten:

- 5 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- ¼ Knolle Sellerie
- 2 Petersilienwurzeln
- ½ Becher süße Sahne
- 100g Feldsalat
- Senfsaat, Pfeffer, Kräutersalz, Muskat & Zucker
- Gemüsebrühe

Die Kartoffel schälen und zusammen mit Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzel kleinschneiden. Senfsaat und Pfeffer mit dem Mörser zerkleinern und in etwas Butter oder Öl leicht anrösten. Nun etwas Zucker und das Gemüse hinzugeben, kurz anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Alles so lange köcheln lassen bis es weich genug ist um püriert zu werden. Nach dem Pürieren die Sahne untermischen und abschmecken. Jetzt den Feldsalat putzen, mit etwas Brühe pürieren und unterheben.

Diese Suppe stammt von Karin Klein aus Marburg

