

Italienische Kartoffelsuppe

aus Italien

Diese Suppe holt bei mir Erinnerungen herauf an Reisen nach Italien, die lange zurückliegen.

Etwa an ein kleines Dorf in der Toskana im Frühjahr, an ein Städtchen bei Bologna im Sommer, das Meer. Auch an die vielen duftenden Oleanderbüsche, den klaren Nachthimmel mit den Sternen.

An der italienischen Küche mag ich gerne die Vorspeisen und die Suppen, die man auch in Marburg genießen kann.

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Olivenöl oder Bratöl (geschmacksneutral)
- 1 große Knoblauchzehe
- Salz / Pfeffer
- 30 g getrocknete Tomaten
- 30 g dunkle Oliven
- 1 kleiner Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Knoblauch in Öl leicht anbraten.

Mit der Gemüsebrühe löschen.

Die geschälten, gewürfelten Kartoffeln hinzugeben und alles ca. 20 Minuten gar kochen.

Oder:

Geschälte, gewürfelte Pellkartoffeln dazu geben und erhitzen.

Die Suppe pürieren und heißes Wasser bis zur gewünschten Konsistenz dazu schütten.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die getrockneten Tomaten, die Oliven und den Rosmarin klein schneiden.

Auf die Suppe streuen und servieren.

Diese Suppe stammt von Waltraud Schulz.