

## Rucola Süppchen mit Mandeln

Zutaten für 4 Portionen

100 g Schalotten  
1-2 Knoblauchzehen  
150 g Kartoffeln  
1 Ei Butter  
500 ml Gemüsebrühe  
150 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Muskat  
125 g Rucola  
1 Spritzer Zitronensaft  
2 Ei Mandelblättchen



### ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauch feinhacken. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Butter zerlassen und Schalotten, Knoblauch und Kartoffeln 5-8 Minuten andünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Rucola in feine, kleine Streifen schneiden. 3/4 des Rucola in die Suppe geben und alles fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mandelblättchen anrösten. Die Suppe mit dem restlichen Rucola und Mandelblättchen servieren.