

## Rucola Süppchen mit Mandeln

Zutaten für 4 Portionen

100 g Schalotten  
1-2 Knoblauchzehen  
150 g Kartoffeln  
1 El Butter  
500 ml Gemüsebrühe  
150 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Muskat  
125 g Rucola  
1 Spritzer Zitronensaft  
2 El 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. 374 des Rucolas 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.