

# Kartoffelsuppe mit Baumnussrahm

4-Personen

---

## Zutaten:

1	-	EL Butter
1	-	Zwiebel
600	-	gr. mehlig kochende Kartoffeln
9	-	dl Gemüsebouillon
2	-	dl Halbrahm
¼	-	TL Muskat (am besten frisch gerieben)
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
40	-	gr. Baumnusskerne
1	-	Bund Schnittlauch

## Zubereitung:

Zwiebel und Kartoffeln in Stücke schneiden und in der warmen Butter andämpfen.  
Bouillon dazugießen, aufkochen, die Hitze reduzieren und zugedeckt 20-Minuten weich köcheln.

Suppe im Mixer pürieren, die Hälfte des Rahmes und den Muskat begeben, wieder heiss werden lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Baumnusskerne ohne Fett rösten und grob hacken.

Restlichen Rahm flaumig schlagen, die Nüsse daruntermischen.  
Schnittlauch nur grob schneiden.

Die Suppe in vorgewärmte Suppentassen oder Teller anrichten und den Baumnussrahm und den Schnittlauch auf die Suppe verteilen.