



KARTOFFEL-WASABI-SUPPE MIT MONTENAUER SCHINKEN-CHIPS



Zubereitungszeit: ca. 35 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 650 g mehlig kochende Kartoffeln
- Suppengrün
- 2 TL Salz
- 1 l Wasser
- 250 ml Kochcreme (15 % Fett)
- Wasabipaste (Menge nach Schärfegrad)
- 8 Scheiben Montenauer Schinken

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Mit Suppengrün in Salzwasser (1TL Salz) etwa 30 Minuten garen, darin anschließend fein pürieren. Kochcreme bei milder Hitze einrühren, mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Wasabipaste, je nach gewünschtem Schärfegrad in die Suppe rühren. Schinkenscheiben vierteln und in einer Pfanne kross braten. Die Suppe anrichten und mit Montenauer Schinken-Chips anrichten. Gerne mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.

Guten Apetit!