



Cremige Kartoffelsuppe

mit Leberkäse und Spinat

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (150 g) WOLF Thüringer Leberkäse
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
800 ml Hühnerfond
200 g Mascarpone
1 - 2 EL Zitronensaft
100 g Spinat
2 Lauchzwiebeln
Salz & Pfeffer
Muskatnuss

So wird's gemacht:

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen pellen und ebenso würfeln. In 1 EL Butter alles kurz anschwitzen und dann mit Hühnerfond aufgießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen, Mascarpone dazugeben und alles fein pürieren. Nun noch mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Den Spinat waschen, trocken tupfen und in die heiße Suppe mischen.
3. Den Thüringer Leberkäse in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten.
4. Die Lauchzwiebeln waschen, in Ringe schneiden und zusammen mit dem Thüringer Leberkäse auf der Suppe verteilen.

Lasst es euch schmecken!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen - Gute Freunde - Gutes Leben