



## Zweifarbige Kartoffelsuppe mit geröstetem Lauch

Natürlich ist es einfach eine Spielerei, diese zweifarbige Kartoffelsuppe. Das Auge isst eben auch mit. Trotzdem, diese einfache Suppe, besser, diese zwei Suppen schmecken sehr fein. Einfache Suppenküche mit zwei Sorten Kartoffeln: Gelbe Ditta und blaue St. Gallerkartoffeln, beide schmecken auch ohne viel Gewürze sehr gut. Und ein kleiner Kniff, damit die anfänglich graue Suppe auch blau, oder eher türkisfarben wird: Ganz wenig Natron zaubert im Nu eine neue Farbe hin.

### Zutaten (2-3 Vorspeisen)

200g gelbe Kartoffeln (Ditta)  
200g blaue St. Galler Kartoffeln  
1/2 Zwiebel  
12cm Lauch  
5dl Bouillon  
1dl Vollrahm  
2Msp Natron  
Muskatnuss und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Zwiebel hacken, auf zwei Pfannen verteilt andünsten. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Separat ca. 5 Minuten dünsten. Mit je 2 1/2dl Bouillon ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen.

Beide Suppen mit dem Stabmixer pürieren. Die weisse Suppe mit dem Vollrahm verfeinern und mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Der blauen (grauen) Suppe Natron zugeben, die Farbe nimmt sogleich einen kräftigen türkisfarbenen Ton an.

Suppen warm halten.

Lauch in dünne Scheiben schneiden und in Bratbutter an dünsten bis er leicht Farbe annimmt.

Gelbe Suppe in einen Teller geben, blaue Suppe dazugiessen und zum Schluss mit dem Lauch garnieren.



