

Kartoffelsuppe mit Edelpilzkäse

Zutaten für 4 Personen

350 g festkochende Kartoffeln
200 g Karotten
200 g Knollensellerie
1 Petersilienwurzel
1 Lorbeerblatt, 1 l Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
100 g saure Sahne
½ TL gemahlene Kurkuma, ½ TL gemahlener Kreuzkümmel, ½ TL Paprikapulver (edelsüß)
Salz, Pfeffer, 1 Msp. getrocknetes Bohnenkraut
100 g milder Edelpilzkäse
1 EL Walnusskerne
2 EL gehackte Petersilie

1. Die Kartoffeln, Möhren, den Sellerie und die Petersilienwurzeln waschen und schälen und alles in cm große Würfel schneiden. Die Gemüsewürfel mit der Brühe in einen Topf geben. Das Lorbeerblatt und die Chilischote dazufügen. Die Brühe zum Kochen bringen und das Gemüse knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Min. weich garen.
2. Während der Kochzeit kannst Du die Petersilie waschen und fein hacken, Walnüsse mit einem Gemüsehobel fein hobeln. Den Edelpilzkäse in grob in Würfel schneiden.
3. Am Ende der Garzeit das Lorbeerblatt und die Chilischote wieder entfernen. Ein Viertel der Gemüsewürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite warm stellen. Die saure Sahne zur Suppe geben, nochmals erhitzen und mit Kurkuma, Kümmel und Paprikapulver würzen.
4. Den zerkleinerten Edelpilzkäse in die Suppe geben. Die Suppe mit dem Stabmixer sämig pürieren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Bohnenkraut würzen.
5. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen. Die Gemüsewürfel darauf anrichten und die Walnüsse fein darüber hobeln und mit Petersilie bestreuen.

Quarkklöße

Zutaten für 4 - 6 Personen:

750 g Quark
3 Eier, 1 Prise Salz
125 g Mehl
(eventuell 1 TL abgeriebene Schale von einer ungespritzten Zitrone)
dazu: Apfel- oder Aprikosenbrei
und 2 TL Zucker mit einer Prise Zimt vermischen

1. Gib den Quark auf ein Geschirrhandtuch und lasse das Tuch auf einem Sieb auf einer Schüssel abtropfen (am besten über Nacht). Presse dann das restliche Wasser aus dem Handtuch raus. So erhält man ca. 500 g feste Masse. Stelle einen Topf mit ca. 2 l Wasser auf und bringe das Wasser zum Kochen.
2. In der Zwischenzeit fülle den Quark in eine Schüssel und gib die Eier das Salz, Zitronenabrieb und das Mehl dazu und mische die Masse. Dann forme Klöße daraus. Am besten gelingt das, wenn Du Deine Hände immer wieder mit kaltem Wasser anfeuchtest.
3. Gib die Klöße sofort in kochendes Wasser und lasse die Klöße bei schwacher Hitze 10 bis 12 Min. garen und nimm sie dann mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heraus.
4. Gib einen Quarkkloß auf einen Teller und bestreue ihn mit etwas Zucker und Zimt. Dazu schmeckt Apfelbrei oder Aprikosensoße entweder aus frischem Obst gekocht oder aus dem Glas. Für die Aprikosensoße pürierst Du eine Dose/Glas Aprikosen mit einem Pürierstab.