

# Weihnachtliche Rezeptidee

## Kartoffelschaumsuppe



### Zutaten:

400 g Kartoffeln  
1 Stange Lauch  
700 ml Gemüsebrühe  
150 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
2 EL Schlagsahne  
2 Scheiben Vollkorntoast  
4 TL Forellenkaviar  
12 Stiele Schnittlauch  
zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls klein schneiden. Kartoffeln und Lauch in einen Topf geben und in Gemüsebrühe bei mittlerer Hitze 15 Minuten weich kochen, anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren. Crème fraîche untermischen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. In der Zwischenzeit Sahne aufschlagen. Toastbrot toasten, kleine Sterne ausstechen und je ½ TL Forellenkaviar darauf geben. Suppe mit dem Stabmixer schaumig mixen und geschlagene Sahne unterheben. Schnittlauch waschen. Kartoffelschaumsuppe in Teller füllen, die Toaststerne darauf setzen und mit den Schnittlauchstielen garniert servieren.

**TELEFON**  
**+49 2267 6580 0**

**EMAIL**  
**[picodent@picodent.de](mailto:picodent@picodent.de)**

**INTERNET**  
**[www.picodent.de](http://www.picodent.de)**

 **Folgen Sie uns!**

Auf Instagram und Facebook zeigen wir Ihnen neue Produkte, aktuelle Schulungen, Workshops und viele Angebote.

**picodent® Dental-Produktions- und Vertriebs-GmbH**  
📍 Lüdenscheider Str. 24-26 | 51688 Wipperfürth  
☎ +49 2267 6580 0 | 📠 +49 2267 6580 30  
✉ [picodent@picodent.de](mailto:picodent@picodent.de)  
🌐 [www.picodent.de](http://www.picodent.de) | [www.picodent-digital.de](http://www.picodent-digital.de)