

## Federkohlsuppe mit blauen Kartoffeln

4 Personen

### Zutaten

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
400g mehlig kochende Kartoffeln  
3 EL Rapsöl  
200g Federkohlblätter, gerüstet gewogen  
1,2 L Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer

ca. 8 blaue Kartoffeln, z.B. St.Galler  
4 EL Kürbiskerne  
150g Feta



### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Mehligkochende Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln ca. 3 Min. darin dünsten. Federkohlblätter dazugeben, kurz mitdünsten, mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die blauen Kartoffeln separat im Salzwasser weichkochen, warm schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kürbiskerne hacken.

Suppe mit Kartoffelscheiben und Kürbiskernen anrichten. Feta darüberbröseln und sofort servieren.

Tipp: Anstelle von Feta Blauschimmelkäse verwenden

Quelle: Migusto.ch