

## Federkohlsuppe mit blauen Kartoffeln

4 Personen



1	Zwiebel	fein hacken
2	Knoblauchzehen	
400 g	mehlig kochende Kartoffeln	schälen und in feine Scheiben schneiden
3 EL	Rapsöl	Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln ca. 3 Min. darin dünsten.
200 g	Federkohlblätter, gerüstet gewogen	Federkohlblätter dazugeben, kurz mitdünsten
1,2 l	Gemüsebouillon	mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren.
	Salz, Pfeffer	mit Salz und Pfeffer abschmecken
ca. 8	blaue Kartoffeln, z.B. St. Galler	Inzwischen die blauen Kartoffeln separat im Salzwasser weichkochen, warm schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4 EL	Kürbiskerne	hacken
150 g	Feta	Suppe mit Kartoffelscheiben und Kürbiskernen anrichten. Feta darüber bröseln und sofort servieren.
	<b>Tipp:</b>	Anstelle von Feta Blauschimmelkäse verwenden

Quelle Rezept: Migusto.ch  
Foto: Ursula Richner