



Rezept von Tolotika
am 15.04.2018

Gurken-Kartoffelsuppe mit Hackfleisch-Topping

Menüart: Suppe

Anlass: Erntedankfest, Silvester, Party, Brunch, Geburtstag, Fußball

Zubereitungsart: Kochen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Zeitaufwand: bis 40 Min.

Zutaten für 2 Portionen

750 g Gurken

150 g Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

2 EL Olivenöl extra vergine

1 liter Gemüesfond

150 g Feta

150 g Hackfleisch gemischt

2 Stiele Dill

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel ausschaben. Dann in Würfel schneiden. Kartoffeln ebenfalls schälen und würfeln. Zwiebel fein hacken.

1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebel glasig anschwitzen. Dann die Gurken- und Kartoffelwürfel dazu geben und kurz anschmoren. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 - 20 Minuten köcheln lassen.

Nach ca. 10 Minuten etwa 2/3 des Fetas in die Suppe bröseln.

Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die restliche Zwiebel anschwitzen und das Hackfleisch dazu geben. Solange bruzeln, bis es krümelig und schön cross ist.

Dill waschen, die Fähnchen abzupfen und klein hacken.

Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren.

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Finale: Suppe in Schüsseln anrichten und mit restlichem Käse, Hackfleisch-Topping und dem Dill garnieren.