

Kartoffel - Cashew - Suppe

Zutaten:

750 g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 l Gemüsebrühe
100 g ungesalzene Cashewnüsse
1 Stange Porree
100 g Salami
100 g Sahne
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Olivenöl



Zubereitung:

- Cashewnüsse in einer Pfanne anrösten
- Geröstete Nüsse fein zermahlen.
- Porree in Ringe schneiden.
- Geschälte Kartoffeln klein würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in etwas Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln und Porree zugeben und kurz mitdünsten.
- Gemahlene Nüsse unterrühren.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Salami in kleine Stückchen schneiden.
- Suppe fein pürieren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Kleine Salami und Sahne zugeben.
- Noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.
- Evtl. mit ganzen Nüssen garniert servieren.