

Kartoffel - Möhrensuppe mit Kartoffelquarkküchlein



Zutaten:

5 Esslöffel	Olivenöl
2 dicke	Zwiebeln
1 kleines Stück	Ingwerwurzel
1 gehäufte Tl.	Estragon
1 gestrich. Tl.	Kräutersalz
1 gestrich. Tl.	Pfeffer
1 gestrich. Tl.	Paprika edelsüß
1 gestrich. Tl.	Curry
1 Becher	Süße Sahne
4 dicke	Kartoffeln
1 Schale	Biomöhren
2 Esslöffel	Gemüsebrühe
3 große	Kartoffeln
1 dicke	Zwiebel
1	Ei
2 Esslöffel	Quark
etwas	Mehl
	Muskat, Salz, Pfeffer
	Öl zum ausbacken



Zubereitung:

Suppe:

1. die Kartoffeln sowie die Möhren waschen, schälen und in gleich breite Scheiben schneiden
2. gut waschen und in einen Topf mit so viel kaltem Wasser geben, so dass das Gemüse gut bedeckt ist
3. den Ingwer schälen, klein schneiden und mit hinein geben
4. in 20 Minuten gar kochen
5. das Wasser nicht abschütten
6. nun die Gemüsebrühe hinein rühren und alles mit den Gewürzen abschmecken
7. die Zwiebeln schälen, klein schneiden und in 2 Esslöffel Olivenöl in einem Topf glasig dünsten
8. zur Suppe geben
9. alles mit dem Pürierstab pürieren
10. evtl. noch Wasser nach gießen
11. vor dem Servieren die süße Sahne unter ziehen (Die Suppe darf nicht kochen)

Kartoffel – Quark - Küchlein

12. die Kartoffeln in einem Dampfdrucktopf ungeschält garen (sonst normal mit Schale abkochen Etwas abkühlen lassen und dann pellen)
13. den Quark unterheben, das Ei dazu geben
14. das Ei dazu geben
15. einen halben Teelöffel Salz, etwas Muskatnuss und Pfeffer einstreuen und vermischen.
16. soviel Mehl einstreuen, dass ein lockerer Teig entsteht
17. einen Suppenteller mit Mehl bereit stellen
18. mit einem Esslöffel Teig entnehmen, im Mehl wälzen und mit den Händen Küchlein formen und flach drücken
19. Öl in der Pfanne erhitzen und die Küchlein von beiden Seiten goldgelb backen
20. Zu der Suppe reichen