übernommen/modifiziert von schmecktnachmehr.de und kochen.pressbooks.com

# **Kartoffelsuppen-Toppings**

alle zusammen für 12 Portionen

#### Zutaten

### Chorizo-Topping

200 g Chorizo, 2 Bund Petersilie, 0,5 Bund Frühlingszwiebeln,

# **Kokos-Topping**

50 g Kokosraspeln, 30 g frischer Ingwer, 1 ungespritzte Zitronen, 1 Teelöffel Zucker, 1 rote Paprikaschote, 200 ml Kokosmilch

## Feta-Knoblauch-Topping

100 g Feta, 100 g Joghurt, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Dill, 0,5 Teelöffel Salz, Chiliflocken nach Bedarf

#### **Lachs-Topping**

150 g Räucherlachs, 80 g Sahnemeerettich, 100 g Creme fraîche

# Zubereitung

### Chorizo-Topping

- 1. die Chorizo pellen und klein würfeln
- 2. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden
- 3. Petersilie putzen und fein hacken
- 4. alles mischen, fertig

## **Kokos-Topping**

- 5. Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun anrösten
- 6. Ingwer schälen und fein hacken
- 7. von der Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
- 8. Kokosraspeln, Ingwer, Zitrusschale und -saft und Zucker mischen
- 9. Paprikaschote waschen, putzen und sehr fein würfeln
- 10. die Paprikawürfel in einem Extraschälchen servieren. Kokosmilch in einem Milchkännchen dazustellen.

# Feta-Knoblauch-Topping

- 11. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Joghurt vermischen.
- 12. Knoblauch fein hacken und untermischen
- 13. Dill fein hacken und untermischen.
- 14. alles zusammen mit Salz abschmecken
- 15. Chiliflocken in eigenem Schälchen anrichten

#### Lachs-Topping

- 16. Räuchlachs in kleine Würfel schneiden
- 17. Sahnemeerettich mit der Creme fraîche verrühren
- 18. in getrennten Schälchen anrichten

### Zeitbedarf

1 Stunde

# dazu paßt

Kartoffelsuppe-Grundrezept

