

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 Sahnemeerrettich, 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, Zitruschale 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. Sahnemeerrettich mit der Creme fraîche verrühren
18. in getrennten Schälchen anrichten

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Kartoffelsuppe-Grundrezept

