Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Geschäumte Kartoffelsuppe mit Zitronen Chips

Zubereitung

35 Minuten

Einen mittelgroßen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Lauch der Länge nach halbieren, waschen, in 3 cm große Rauten schneiden und Minuten in kochendem Wasser blanchieren.

Den Lauch unter fließendem kalten Wasser abkühlen, abtropfen lassen und in einer Schüssel bereit stellen.

Das BONA KNOBLAUCHÖL mit den 1 cm gewürfelten Kartoffeln, Weißwein, Gemüsebrühe in einen Topf geben und aufkochen. Schlagobers langsam in die kochende Suppe laufen lassen und aufkochen. Die Suppe neben dem Herd ziehen lassen und nach Geschmack abschmecken.

Für die Zitronen Chips den Backofen bei 180°C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Die Kartoffeln gut waschen und mit einem Hobel in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit BONA ZITRONENÖL, etwas Salz und Thymian vermischen. Kartoffelscheiben einzeln auf das Backblech legen und die Kartoffelchips ca. 14 Minuten im Backofen knusprig garen. Danach auf dem Blech abkühlen lassen und bereit stellen.

Einige Kartoffelwürfel aus der Suppe nehmen und als Einlage in die Teller geben. Die Kartoffelsuppe mit dem Stabmixer schaumig mixen und anrichten, ein Häufchen Chips mittig anrichten, Lauch rundherum dazu dekorieren. Die Suppe rasch servieren und genießen!

Rezept und Foto von Thomas Sixt

Zutaten

2 Personen

Geschäumte Kartoffelsuppe:

- 1/2 Stück Lauch
- 1 EL BONA KNOBLAUCHÖL
- 200 g Kartoffeln geschält
- 50 ml trockenen Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Schlagobers nach Geschmack
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zitronen Chips:

- 140 g Kartoffeln mit Schale
- 10 ml BONA ZITRONENÖL
- 4 Prisen Salz
- 2 Prisen Thymian