



Olival da Risca



Rezeptvorschlag Kartoffelsuppe mit Kräuteraroma

1 mittelgrosse Zwiebel | 5 EL Olivenöl, z.B. Olival da Risca Selection mild
200 g Kartoffeln | 600 ml Gemüsebrühe | 200 ml Sahne
Salz, Pfeffer | 3-4 EL Olival da Risca Mediterranean Herbs

Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Kartoffeln schälen, würfeln und in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen. So lange kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschliessend Sahne zufügen und das Ganze mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Olival da Risca Mediterranean Herbs würzen.