

# Sauerampfersuppe

Ein schnelles und vegetarisches Gericht für zwischendurch: Die Sauerampfersuppe ist nicht nur in der Steiermark beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| 2 Handvoll | Sauerampfer                 |
| 2 Stk.     | Erdäpfel                    |
| 750 ml     | <a href="#">Gemüsesuppe</a> |
| 200 ml     | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a>     |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>        |

## Zubereitung

1. Für die Sauerampfersuppe die Erdäpfel in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit die Blätter des Sauerampfers von den Stielen zupfen, waschen, trockentupfen und klein schneiden.
2. Erdäpfel abkühlen lassen und schälen. Mit einem Stampfer zu Püree verarbeiten. Gemüsesuppe erwärmen und mit dem Erdäpfelpüree verrühren. Schlagobers untermischen und den Sauerampfer dazugeben. Alles gründlich vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp

Durch die Zugabe von noch mehr Suppe oder etwas saure Sahne kann die Konsistenz der Sauerampfersuppe nach Belieben variiert werden.