

# Mandelsuppe mit Cabanossi

## Zutaten für 4 Personen

- 100g Mandelsplitter
- 80g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 100ml Weißwein
- 500ml Hühnerbrühe
- 100ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 150g Creme fraiche
- 1-2 Cabanossi
- Petersilie zum Bestreuen

## Zubereitung

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. 20g davon für später beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in Stückchen schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Kartoffeln und 80g Mandeln zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein, Brühe und Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei geschlossenem Deckel für 20 Minuten kochen lassen. Die Suppe danach fein pürieren.

*(Man kann die Suppe bereits am Vortag zubereiten: Abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag kurz vor dem Servieren fortfahren).*

Die Cabanossi in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Auf Küchenpapier auskühlen lassen. Die Petersilie hacken.

Die Suppe aufkochen lassen, Creme fraiche zufügen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit dem Pürierstab kurz aufschäumen, in tiefen Tellern anrichten und mit Mandeln, Cabanossi und Petersilie bestreuen.