# Kartoffel-Kräutersuppe mit Blätterteighasen

**Arbeitszeit:** 25 Minuten
**Schwierigkeitsgrad**: einfach

**Nährwerte pro Portion ca.**

| | |
|---|---|
| Fett | 28 g |
| Kohlenhydrate | 48 g |
| Eiweiß | 8,8 g |
| Brennwert | 478 kcal / 2.005 kJ |

**Zutaten für 4 Portionen:**

*Suppe:*
1 Zwiebel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
600 g mehligkochende Kartoffeln
1 EL Butaris Butterschmalz
1 l Gemüsebrühe
100 g Sahne
1/2 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)
1 Prise Muskatnuss
Salz
Pfeffer

*Blätterteighasen:*
1 Rolle Blätterteig
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

**Zubereitung:**

*Schritt 1/3*

Für die Kartoffel-Kräutersuppe mit Blätterteighasen als erstes die Zwiebel, Schalotte, Knoblauchzehe und Kartoffeln schälen. Zwiebel, Schalotte und Knoblauch klein schneiden, Kartoffeln grob würfeln.

*Schritt 2/3*

Butaris Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten. Gemüsebrühe dazugeben und abgedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich gegart ist. Sahne, Kräuter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und alles fein pürieren.

*Schritt 3/3*

Während die Suppe köchelt, den Blätterteig für die Blätterteig-Hasen ausbreiten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Blätterteig kleine Hasen mithilfe eines Hasen-Ausstechers ausstechen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Eigelb und Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen und die Hasen dünn damit bestreichen. Die Blätterteighasen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Zusammen mit der Kartoffel-Kräutersuppe servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach / Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.