

Kartoffel – Oliven Suppe

Rezept von Harey Steimann / Wine Spectator magazine

Zutaten für 4 Personen

2 TL Olivenöl
1 grosse Zwiebel, gehackt
1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian
1 Liter Wasser
1 ½ kg mehlig Kartoffeln, geschält, in
Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer
200 g Grüne Oliven, entkernt, in
Scheiben geschnitten
500 g Tomaten, geschält, entkernt,
zerhackt
2 TL Extra-Vergine Olivenöl
2 dl Rotwein

Frisches Brot

In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Lorbeerblatt und Thymian hineingeben und mit einem dl Wasser ablöschen. Alles zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, Deckel drauf und 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Die geschnittenen Kartoffeln und das restliche Wasser hinzugeben, mit Salz würzen. Zum Kochen bringen und dann bei niedriger Hitze Deckel drauf und gute 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen. Lorbeerblatt und Thymian herausnehmen. Die Suppe pürieren. Oliven dazugeben. Nach Belieben würzen.

Während dessen Tomaten, Olivenöl und Rotwein in eine Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze ca. 10 Minuten erhitzen bis der Wein verdampft ist. Eventuell nachwürzen.

Servieren Sie die Suppe mit einem Löffel Tomaten als Garnitur. Brot dazu reichen.

Weintipp: Dazu passt ein schöner Grenache aus Südfrankreich oder ein mittelgewichtiger Garnacha aus Spanien.

Aus unserem Sortiment:

Saint Martin, Domaine la Soumade, Rasteau
Grea Expressio, Empordà