



## Knusprige Salsiccia mit Valle Maggia Pfeffer in Kartoffelsuppe

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 800g mehligkochende Kartoffeln
- 4g Zwiebel
- 16dl Bouillon
- 4dl Halbrahm
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Mühle
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 4 Bund Basilikum
- 24EL Olivenöl
- 8 Knoblauchzehen

### Zubereitung

1. Kartoffeln vierteln.
2. Zwiebel hacken.
3. Beides in der Bouillon ca. 30 Minuten weichkochen.
4. Rahm dazugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Dazwischen die Grillwurst aufschneiden, Fleischmasse herausdrücken und zerstückeln.
6. Basilikumblätter abzupfen und mit der Hälfte des Öls pürieren.
7. Knoblauch hacken.
8. Restliches Öl in einer Bratpfanne erhitzen.
9. Fleisch und Knoblauch darin ca. 8 Minuten anbraten.
10. Basilikumöl dazugießen und mit Pfeffer abschmecken.

11. Kartoffelsuppe mit Einlage anrichten und servieren.