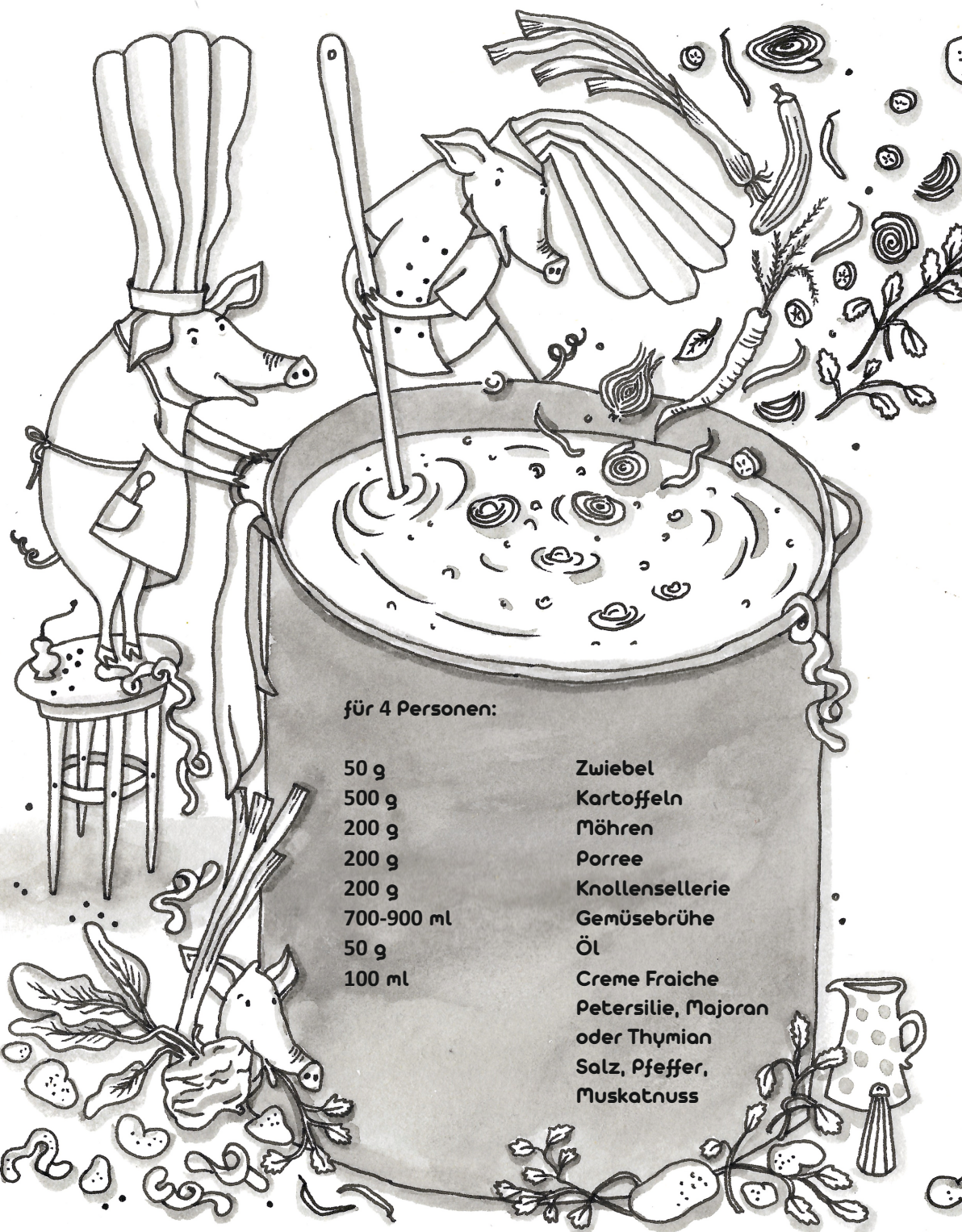




Die Kartoffelsuppe

selbst machen - so geht's:

Schritt 1

Putze zuerst das Gemüse, die Kartoffeln, die Zwiebel und den Porree. Anschließend schäle und schneide es klein. Wenn du möchtest kannst du auch noch anderes Gemüse in die Suppe schnippeln, zum Beispiel Kohlrabi, Stangenbohnen, Rettich, Zucchini, Fenchel oder Knoblauch.

Schritt 2

Dann brätst du mit dem Öl die kleingeschnittene Zwiebel und den Porree in einem Topf an, bis sie glasig sind.

Schritt 3

Anschließend gibst du das Suppengemüse und die Kartoffeln hinzu und gießt soviel Gemüsebrühe auf, dass alles gut bedeckt ist. Lass alles ungefähr 15 min köcheln.

Schritt 4

Wenn die Kartoffeln weich sind, pürierst oder stampfst du alles zu einer feinen sämigen Kartoffelsuppe.

Schritt 5

Zum Schluss kannst du die Suppe nach belieben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Creme Fraiche unterziehen. Wenn du magst garniere sie mit Petersilie, Majoran oder Thymian.

Viel Spaß und guten Appetit!

für 4 Personen:

50 g	Zwiebel
500 g	Kartoffeln
200 g	Möhren
200 g	Porree
200 g	Knollensellerie
700-900 ml	Gemüsebrühe
50 g	Öl
100 ml	Creme Fraiche
	Petersilie, Majoran oder Thymian
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss