

Kartoffelsuppe



- **900 g Kartoffeln, 3 Möhren, 2 Zwiebeln, ¼ Sellerie, 1 Stange Porree** kleinschneiden. **1 Liter Gemüsebrühe** zubereiten.
- **Olivenöl** in einem Topf erhitzen und die **Zwiebeln** darin kräftig anbraten.
- Mit **1 Liter Gemüsebrühe** ablöschen, das übrige **Gemüse** sowie **1 EL Senf** unterrühren und aufkochen lassen.
- Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis alle Zutaten gar sind.
- Anschließend die Suppe pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz kann die Masse mit etwas heißem Wasser verdünnt werden.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten (4 Pers.)

- 900 g Kartoffeln (vorw. festkochend)
- 3 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Porree
- ¼ Sellerie
- 1000 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

- Pürierstab

Tipp

Wer es besonders cremig mag, kann zusätzlich Crème fraîche oder saure Sahne unterrühren.

Wir wünschen guten Appetit.

100%
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf www.vitaminkiste-lendersdorf.de