

Kartoffel-Suppe

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	1 Karotte	2 Petersilienwurzeln
1 Zwiebel	1 EL Olivenöl	800 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat	1/2 Bund glatte Petersilie	

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Karotte und Petersilienwurzel schälen und würfeln. Zwiebel schälen, fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen. Karotte, Petersilienwurzel und die Kartoffeln zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und weichkochen (ca. 15-20 Minuten).

Anschließend die Suppe pürieren, Sahne zugeben und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Suppe in Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Zur Suppe passt knusprig gebratene Brotroutons, gebratene Speisepilze oder einfach ein Wiener Würstchen.

Sören Anders am 06. September 2019