Rezept Kartoffelsuppe für 4 Personen

|  |  |
| --- | --- |
| 800g Kartoffeln | Petersilie |
| 1 Zwiebel | Salz |
| 1 Stange Lauch | Pfeffer |
| 1 Möhre | Muskatnuss |
| 800ml Gemüsebrühe | 5 Esslöffel Öl |
| 50 ml Sahne |  |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  | Zwiebel schälen und in Würfel schneiden |
|  | Lauch waschen und in Ringe schneiden |
|  | Möhren waschen und schneiden |
|  | Kartoffeln schälen und schneiden  Petersilie hacken |
|  | 800ml Gemüsebrühe in einer Schüssel angießen mit heißem Wasser und Pulver |
|  | Öl in einem großen Topf erhitzen |
|  | Zwiebeln glasig dünsten  Lauch und Möhren hinzugeben und kurz dünsten |
|  | Mit Gemüsebrühe ablöschen |
|  | Kartoffeln hinzufügen und 30min köcheln lassen |
|  | Suppe pürieren |
|  | Sahne einrühren |
|  | Mit Salz, Pfeffer, Muskat kräftig würzen |
|  | Mit Petersilie bestreuen |