

KARTOFFELSUPPE

Kochzeit: 30 min - Menge: 3 Portionen

-ZUTATEN-

Suppe:	
20 g Butter	500 ml Gemüsebrühe
150 g Sellerie	Salz
150 g Möhren	Pfeffer
350 g Kartoffeln	
100 g Lauch	evtl. Wiener
	evtl. Petersilie

-ZUBEREITUNG-

Kartoffelsuppe:

1. Schäle und schneide Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln in kleine, ca. 2 cm große, Stücke.
2. Schmilz die Butter in einem großen Topf und dünste das Gemüse darin ca. 5 min.
3. Lösche das Gemüse mit Gemüsebrühe ab und lass alles aufkochen.
4. Nun 20 min köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend pürieren.
5. Fertig ist schon die Kartoffelsuppe. Wer will, kann die Suppe mit Petersilie dekorieren und Wiener dazu servieren.

VIELEN SPAß BEIM NACHKOCHEN!

DEINE REBECCA 