



Kartoffelsuppe



Einfaches und schnelles Rezept für eine sättigende Kartoffelsuppe, die ideal für Baby und Kleinkind ist

Suppen sind prima für den [Übergang zur Familienkost](#) und eine tolle Übung, wenn das Kind selber [mit Besteck essen lernen](#) möchte. Eine Kartoffelsuppe mit Gemüse enthält alles, was für eine gesunde Hauptmahlzeit für Kinder wichtig ist. Durch das Zufügen von verschiedenen Toppings könnt ihr sie ganz wunderbar variieren. Zudem lässt sich eine Kartoffelsuppe mit Gemüse gut vorbereiten und auch auf Vorrat einfrieren.

Möchtest du die Kartoffelsuppe für die ganze Familie mit Würstchen kochen, dann empfehle ich dir meine einfache [Kartoffelsuppe](#) wie von Oma.

- 500 g Kartoffeln (am besten mehligkochend)
- 2 Möhren
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 75 ml Sahne
- 2 TL [Gemüsebrühe](#)

So bereitest du die Kartoffelsuppe zu:

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und die Möhren und schneide sie in kleine Stücke. Auch die Zwiebel wird geschält und sehr fein gewürfelt.
2. Dann brätst du die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl an und presst die Knoblauchzehe dazu. Drehe die Hitze nun aber etwas runter, damit euch Zwiebel und Knoblauch nicht verbrennen.



3. Jetzt gibst du die Möhren und die Kartoffeln hinzu und gießt soviel Wasser auf, dass alles bedeckt ist. Rühre nun die Gemüsebrühe unter und lass die Suppe etwa 15 Minuten köcheln.
4. Wenn die Kartoffeln und die Möhren weich sind, kannst du die Kartoffel-Suppe fein pürieren.
5. Zum Schluss gibst du optional noch einen Schuss Sahne dazu und schmeckst die Kartoffelsuppe dann nach Belieben ab.

Unsere Empfehlung für Dich:



erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du kannst die Kartoffelsuppe nach Belieben mit Würstchenscheiben, Jagdwurstwürfel und anderen Toppings bestreuen. Unsere kleine Maus mochte immer sehr gerne Eismeergarnelen - diese sorgen für die zusätzliche Portion Eiweiß und lassen sich toll wegknabbernd.

Außerdem kannst du den Gemüseanteil in der Kartoffelsuppe noch beliebig erhöhen, indem du weitere Gemüsewürfel hinzufügst. Sellerie, Kohlrabi, aber auch Brokkoli- oder Blumenkohlröschen geben ein tolles Aroma. Probier auch gern mal meine [Zucchini-Kartoffelsuppe](#) oder stöbere durch alle [Kleinkind-Rezepte](#).