

https://www.breirezept.de

Kartoffelsuppe

Zutaten

- 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/

1 / 1