

Kartoffelsuppe

für einen Topf

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend!)
- 4 Möhren
- 1 Bund Suppengrün (Petersilie, Knollensellerie, Zwiebel, Porree)
- 2 EL Gemüsebrühe

So wird es gemacht:

Alle Zutaten waschen. Die Kartoffeln und die Möhren schälen und in jeweils gleich große Stücke schneiden (die Möhren etwas kleiner als die Kartoffeln). Das Suppengrün ebenfalls klein schneiden. Alles zusammen in einem Topf mit Öl anschwitzen. Dann mit Wasser ablöschen (das Wasser sollte das Gemüse bedecken) und solange köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Alles mit einem Pürierstab pürieren. (Achtung! Dabei den Topf vom Herd nehmen) Mit Salz und Gemüsebrühe abschmecken und nach Belieben mit Wasser verdünnen.

Variante: Alternativ kann das Pürieren weg gelassen werden. Stattdessen einfach etwas mehr Wasser dazu geben.

Achtung: Hierbei darf das Gemüse nicht zu weich gekocht werden.