



# Kartoffel-Möhren-Suppe

(für 6 Personen)

## Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend!)
- 500 g Möhren
- 1 Bund Suppengrün (Petersilie, Knollensellerie, Lauch)
- 1 Zwiebel
- Gemüsebrühe

## So wird es gemacht:

1. Die Kartoffeln, die Möhren und das Suppengrün schälen und in Stücke schneiden (die Möhren etwas kleiner schneiden, als die Kartoffeln). Die Zwiebel würfeln.
2. Zuerst die Zwiebeln in Öl glasig dünsten, dann Kartoffeln und Gemüse zugeben und alles zusammen anschwitzen.
3. Mit Gemüsebrühe ablöschen (das Gemüse sollte mit Flüssigkeit bedeckt sein) und solange köcheln lassen, bis alles gar ist.
4. Alles mit einem Pürierstab pürieren.  
(Achtung: Dabei den Topf vom Herd nehmen!)
5. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Belieben würzen.

**Variante:** Alternativ kann das Pürieren weggelassen werden. Stattdessen einfach etwas mehr Wasser dazu geben.

**Achtung:** Hierbei darf das Gemüse nicht zu sehr weichgekocht werden.

**Tipp:** Die Suppe mit Frischkäse/Schmand oder Hafercuisine und Kräutern garnieren.

