



Rezept für KW 18-42

Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage

500 g Kartoffelmix
1 Möhre
160 g Sellerie
50 g Lauch (vom grünen Teil)
600 g Wasser
1 TL Salz
50 g Zwiebeln
50 g Lauch (vom weißen Teil)
1 EL Margarine oder Öl
2 Würfel Gemüsebrühe
50 g Sahne
50 g Creme fraiche
Pfeffer frisch gemahlen

Möhre, Sellerie und 150 g Kartoffeln fein würfeln und mit dem in Ringe geschnittenen grünen Lauch und dem Salz in das Wasser geben und aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, abgießen und dabei das Kochwasser auffangen.

Zwiebel in Würfel schneiden und zusammen mit dem in Ringe geschnittenen weißen Lauch in der Margarine oder dem Öl andünsten.

300 g Kartoffeln in Würfel, Gemüsebrühe und das Kochwasser hinzufügen, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Suppe mit Sahne, Creme fraiche und Pfeffer pürieren. Gegartes Gemüse hinzu fügen und servieren.