



Leckere Kartoffelsuppe

einfach | schnell gemacht | 4 Portionen

Zutaten

- 5 große Kartoffeln
- 1 Möhre
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Majoran
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- weitere Gewürze nach Wahl
- 2 Wiener Würstchen



So wird's gemacht

Am besten einen Dampftopf verwenden. Die Kartoffeln und die Möhre in grobe Würfel schneiden, die Zwiebel würfeln, dein Lauch in Ringe schneiden. Zwiebeln und Lauch in etwas Öl anbraten, mit der Brühe ablöschen. Die Kartoffeln und die Möhre dazugeben und bei geschlossenem Teckel 15 Minuten kochen. Im Anschluss die Petersilie hinzugeben und alles mit dem Pürierstab pürieren. Mit Gewürzen abschmecken und die (geschnittenen) Würstchen dazugeben. Kurz ziehen lassen. Und dann: Schmecken lassen!

