

KARTOFFELSUPPE

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (am besten mehligkochend)
- 1 Päckchen Suppengrün (besteht i.d.R aus je ein Stück Sellerie, Möhre und Lauch)
- 1 Zwiebel (klein)
- 3 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- 1,2 Liter Wasser
- Öl (zum Anbraten)
- Schinkenwürfel (optional)
- Creme Fraiche (optional)
- 2 [Lorbeerblätter](#)



Kartoffelsuppe selbst machen - so geht's:

1. Putze zuerst das Suppengemüse und schäle die Kartoffeln und die Zwiebel oder den Lauch. Würfle alles fein.
2. Nun brätst du in einem großen Topf deine Zwiebel oder den Lauch in etwas Olivenöl glasig an. Wenn du möchtest, kannst du an dieser Stelle auch Schinkenwürfel oder Speck mitbraten.
3. Anschließend gibst du das Suppengemüse und die Kartoffeln hinzu und gießt soviel Wasser auf, dass alles gut bedeckt ist. Gib die beiden Lorbeerblätter und das Gemüsebrühpulver hinzu und lass alles ca. 15 min köcheln.
4. Wenn die Kartoffeln weich sind, entfernst du die Lorbeerblätter wieder und pürierst alles zu einer feinen sämigen Kartoffelsuppe.
5. Zum Schluss kannst du noch die Creme Fraiche unterziehen und die Suppe nach Belieben abschmecken.

Nährwerte pro Portion: 335 kcal | KH 69 g | E 9 g | F 1 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

