

Gemüsekartoffelsuppe

Zutaten:

- ca. 250 g Kartoffeln
- ca 150 g Gemüse (z.B. Knollensellerie, Karotten, Möhren, Lauch)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 500 ml Gemüsebrühe
- evtl. 4 EL Sahne oder Creme fraiche
- Salz, Pfeffer
- evtl. 2 EL gehackte Kräuter

Portionen: Das Rezept reicht für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 min

Zubereitung:

Kartoffeln und Gemüse klein schneiden. Die Zwiebel würfeln und in Öl andünsten. Das Gemüse und die Kartoffel zugeben. Die Gemüsebrühe dazu geben und aufkochen. Das Gemüse ca. 15 min garen. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Evtl. die Sahne oder Creme fraiche unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren ggf. mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp:

Es können auch gekochte Gemüsereste oder Kartoffeln verwendet werden. Garzeit ist dann entsprechend kürzer.