

## Kartoffelsuppe aus Kartoffelbreiresten

### Zutaten:

- Suppenbrühe
- Kartoffelbrei
- Schmelzkäse oder anderen Käse
- Kräuter
- Majoran

### Zubereitung:

An den übriggebliebenen Kartoffelbrei gibt man so viel Suppenbrühe bis die gewünschte Konsistenz der Suppe erreicht ist. Noch etwas Schmelzkäse oder anderen Käse (bitte klein schneiden und in heißer Brühe auflösen) dazugeben. Mit Kräutern oder nur mit Majoran abschmecken.

### Tipps:

Aus Schwarzbrotresten kleine Würfel schneiden, in der Pfanne ohne Fett anrösten und kurz vor dem Servieren zur Suppe geben oder extra dazu reichen.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Elfriede Riepl