

KARTOFFELSUPPE

2 SÜBKARTOFFELN | 2 KAROTTEN | 1 ZWIEBEL
750ml GEMÜSEBRÜHE | 1 TL CRÈME FRAÎCHE | SALZ
PFEFFER | MUSKATNUSS | 1 SCHEIBE GERÖSTETES BROT

BESCHREIBUNG

- Schäle zuerst die Süßkartoffeln. Schneide dann Süßkartoffeln, Karotten und Zwiebel in kleine Stücke.
- Erhitze nun etwas Öl in deinem Topf und gib die Zwiebelstücke dazu. Wenn diese durchsichtig werden, kommen Süßkartoffeln und Karotten in den Topf.
 - Koche die Gemüsebrühe, während das Gemüse anbrät und fülle diese in deinen Kochtopf.
 - Lasse deine Suppe für 15 Minuten kochen. Wenn das Gemüse weich ist, püriere alles mit einem Pürierstab.
 - Nun wird gewürzt: Gib Salz, Pfeffer und Muskatnuss in die Suppe.
 - Deine Suppe ist fertig. Wenn du willst, kannst du einen Teelöffel Crème fraîche und geröstete Brotstückchen hineingeben.



BEWERTE DAS REZEPT:

