

Kartoffel-Gemüse-Suppe

Frühling

4 Portionen

Zutaten

500 g Kartoffeln
 300 g Gemüse (z. B. Lauch, Möhren)
 2 kleine Zwiebel
 2 EL Rapsöl (o. Ä. wie z. B. Margarine)
 1 l Gemüsebrühe
 ca. 8 EL Milch (oder Sahne)
 Jodsalz/ Pfeffer
 gehackte Kräuter z. B. Schnittlauch

1. Kartoffeln und Gemüse in Stücke schneiden. Die Zwiebeln fein hacken und in einem Topf mit etwas Rapsöl andünsten. Rohes Gemüse zugeben.
2. Gemüsebrühe hinzugeben und aufkochen lassen. Etwa 15 Minuten garen. Suppe sehr fein mit Pürierstab pürieren.
3. Milch und Kräuter hinzugeben und mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken.

✓ **Dazu passen:**

- in Rapsöl geröstete Brotwürfel
- Speck- oder Kartoffelwürfel - dazu eine gewürfelte Kartoffel oder auch Speckwürfel in einer Pfanne mit etwas Rapsöl anbraten