

Kräutersuppe



Zutaten und Zubereitung für: 2 Portionen

1 Zwiebel	schälen und in feine Würfel schneiden.
250 g mehlig kochende Kartoffeln	schälen, putzen und würfeln.
150 g Lauch	putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
1 Möhre	Schälen, putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
1 kleine Petersilienwurzel	Und
25 g Sellerie	Putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2 EL Rapsöl	erhitzen. Kartoffeln, Lauch, Petersilienwurzel, Sellerie und Kartoffeln darin andünsten. Mit
600 ml Gemüsebrühe	ablöschen und 20 – 25 Minuten kochen.
10 g gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Pimpinelle)	waschen, trocken schütteln, Stiel entfernen, fein hacken und zur Suppe geben. Suppe ggf. im Anschluss fein pürieren
½ Packung 8 – Kräutermischung TK	Und
100 g Crème fraîche	unter die Suppe rühren. Mit
Kräutersalz, Pfeffer	abschmecken.

Tipp: Das Gemüse und die Kräuter können nach Belieben variiert werden. Zu der Suppe kann Brot/ Brötchen gereicht werden.

Zubereitungszeit: 40 Minuten