

Schnelle KARTOFFELSUPPE

Mit Kartoffeln lassen sich unzählige viele leckere Gerichte kochen. Kartoffelsuppe geht einfach zu machen.

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Zwiebel

600 g mehlig kochende Kartoffeln

Karotten

2 El Olivenöl

650 ml Gemüsebrühe

Petersilie, Schnittlauch

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Zwiebel würfeln. Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin ca. 1 Min. glasig dünsten und Kartoffeln und Karotten zufügen. 1-2 Min. weiterdünsten. Mit Brühe ablöschen. Salz und Pfeffer zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. kochen.

2. Die Suppe mit einem Zauberstab pürieren. Mit Petersilie und Schnittlauch verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.