



Kartoffelsuppe

ganz simpel

Die Kartoffeln und die Karotten schälen und schnippeln. Das Suppengrün auch grob zerkleinern. Muss alles nicht so genau sein. Dann alles in einem großen Topf mit so viel Wasser geben, dass das Gemüse knapp bedeckt ist und in der Gemüsebrühe gar kochen. Anschließend alles durch eine Passiermühle (Flotte Lotte) drehen.

Mit Salz und Gemüsebrühe nochmal abschmecken und evtl., falls die Suppe zu dick ist, mit Wasser verdünnen. Sie darf aber ruhig dickflüssig sein, so mag ich sie zumindest am liebsten. Am Schluss noch die Wiener in Scheiben schneiden und dazugeben.

Mein Tipp: Nochmal aufgewärmt schmeckt sie dann noch besser, also auch gut zum Vorbereiten.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffel(n)

4 Karotte(n)

1 Bund Suppengrün

2 EL Gemüsebrühe, instant

3 Paar Wiener Würstchen

Rezept von: martinchen81