



# 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