# Erdäpfelsuppe

Die einfache Erdäpfelsuppe mit Möhren ist ein schnelles und gesundes Suppengericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Erdäpfel |
| 200 g | Möhren |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauch |
| 1 EL | Butter |
| 500 ml | Gemüsebrühe |
| 3 EL | Schlagobers |
| | Salz und Pfeffer |
| | Petersilie |

## Zubereitung

1. Für die Erdäpfelsuppe die Möhren und Erdäpfel schälen und in kleine Scheiben oder Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und zerschneiden.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zwiebel mit dem Knoblauch anschwitzen. Erdäpfeln und Möhren zugeben und kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und Schlagobers hinzugeben. Die Suppe aufkochen und bei geringer Hitze 25 Minuten köcheln lassen.

3. Zum Schluss mit einem Mixstab pürieren, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Erdäpfelsuppe in Teller anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

## Tipp

Für eine fettärmere Erdäpfelsuppe Sauerrahm anstelle von Schlagobers verwenden.