Karfiol-Erdäpfel-Suppe

Die Karfiol-Erdäpfel-Suppe ist eine gesunde einfache Vorspeise aus Omas Küche. Das kinderleichte und schnelle Rezept gelingt selbst Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Karfiol
500 g	Erdäpfel
1 Stk.	Zwiebel
	Olivenöl
2 Stk.	Lorbeerblätter
0.5 TL	Currypulver (mild)
1 l	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Petersilie
Nach Belieben	Schlagobers (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Karfiol-Erdäpfel-Suppe** den Karfiol waschen und in kleine Stücke teilen. Die Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

2. Das Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten, das Gemüse, Lorbeerblätter und Currypulver hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Zirka 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

3. Die Lorbeerblätter entfernen und mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. In Teller anrichten und nach Belieben mit einem Klecks Schlagobers verfeinern und frische Petersilie garnieren.

Tipp