

Kartoffel-Suppe

Die Kartoffel-Suppe ist eine einfach zubereitete Gemüsesuppe. Ein Rezept für eine schmackhafte Vorspeise mit wenig Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk. Kartoffeln (mehlige, groß)

1 Stk. [Zwiebel](#)

100 ml [Schlagobers](#)

100 ml Buttermilch

400 ml Gemüsebrühe

Öl

Oregano (getrocknet)

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Suppe** die Gemüsebrühe erhitzen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In die Brühe geben und köcheln lassen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden, in einer Pfanne glasig dünsten und zu den Kartoffeln geben.
2. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, Buttermilch und Schlagobers hinzugeben und mit getrocknetem Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Kartoffel-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.