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.