

Kräuter-Kartoffel-Suppe

Eine delikate Kräuter-Kartoffel-Suppe gelingt mit diesem tollen Rezept. Man kann sie beliebig verfeinern, etwa mit Käse oder Schinkenstreifen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Bund	Kräuter
7 Stk.	Kartoffeln
30 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel
1 l	Hühnerbrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
7 EL	Schnittlauch
1 EL	Crème fraîche (oder Creme double)

Zubereitung

1. Die **Kräuter-Kartoffel-Suppe** schmeckt in jeder Saison. Kartoffeln wie auch Zwiebeln schälen und in einen ungelochten Garbehälter geben. Vorab in mundgerechte Stücke zerschneiden. Mit der Gemüsebrühe bei 100 Grad Celsius für 20 Minuten garen.
2. Den großen Bund Kräuter waschen, abtropfen lassen und klein zerhacken. Zu der Suppe geben und 5 Minuten bei 100 Grad Celsius garen. Creme Double oder Creme Fraiche zur Suppe. Salz und Pfeffer hinzufügen und nochmals abschmecken.
3. Vor dem Pürieren die Butter beifügen. Schnittlauch schneiden und die Suppe damit garnieren.

Tipp

Die Kräuter-Kartoffel-Suppe ist ein ideales Gericht zum Abnehmen.