



Kartoffelcremesuppe

Zubereitungszeit: ca. 15-20 Minuten
(ohne Kochzeit)

Ergibt: 2 Portionen

Zutatenliste:

½ Zwiebel	200 ml Schlagsahne
½ Knoblauchzehe	Salz
300 g Kartoffeln	Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	Muskatnuss
650 ml Gemüsebrühe	

Zubereitung:



Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in dem Öl glasig dünsten. Kartoffeln und Gemüsebrühe dazugeben, zugedeckt aufkochen und 25 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen.

Suppe fein pürieren, dabei die Sahne zugeben. Suppe mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Optional:

120 g Pfifferlinge	½ Zwiebel
3 Stiele Petersilie	30 g Backerbsen

Pfifferlinge putzen, große Exemplare halbieren. Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Pfifferlinge darin 3 Min. scharf anbraten, restliche Zwiebelwürfel dazugeben und 2 Min. bei kleiner Hitze weiterbraten. Petersilie untermischen, salzen und pfeffern.

Pfifferlinge und Backerbsen als Einlage zur Suppe geben.