

Kartoffelcremesuppe (Erntedank-Rezept 2024)

Zutaten (für 4 Personen):

20 g	Öl
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
500 g	Kartoffeln, geschält, in Stücken
1	Karotte, in Scheiben
150 g	Knollensellerie, in Würfeln
1	Stange Lauch, in Ringen
750 g	Wasser
2 TL	Gemüsebrühe-Pulver
2 TL	getrockneter Majoran
1/2 TL	edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL	Salz
3 Prisen	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
60 g	Sahne

Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebel in Öl 5 Minuten anschwitzen.
- Das restliche Gemüse zufügen, salzen und 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren anschwitzen.
Die Brühe (Wasser, Gemüsebrühepulver, Majoran, Paprikapulver, Salz, Pfeffer) angießen, aufkochen und 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- Die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen.
- Anschließend die Sahne zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Wer mitmachen will, bitte einfach im Pfarramt anmelden,
damit wir wissen, mit wie vielen Portionen wir rechnen können!**

Herzlichen Dank im Voraus!