

Kartoffelsuppe

Zutaten

- 700 g Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Stange Porree
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Gemüsebrühe
- 1 Msp Pfeffer
- 2 EL Petersilie (gehackt)

Zubereitung

Kartoffeln dünn schneiden und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schneiden, würfeln, Porree in Ringe schneiden und waschen. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Porree darin andünsten. Gemüsebrühe mit einem Liter Wasser verrühren. Zwiebeln und Porree mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Kartoffeln zugeben. Die Suppe 15 - 20 Minuten kochen lassen. Dann pürieren und mit Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.