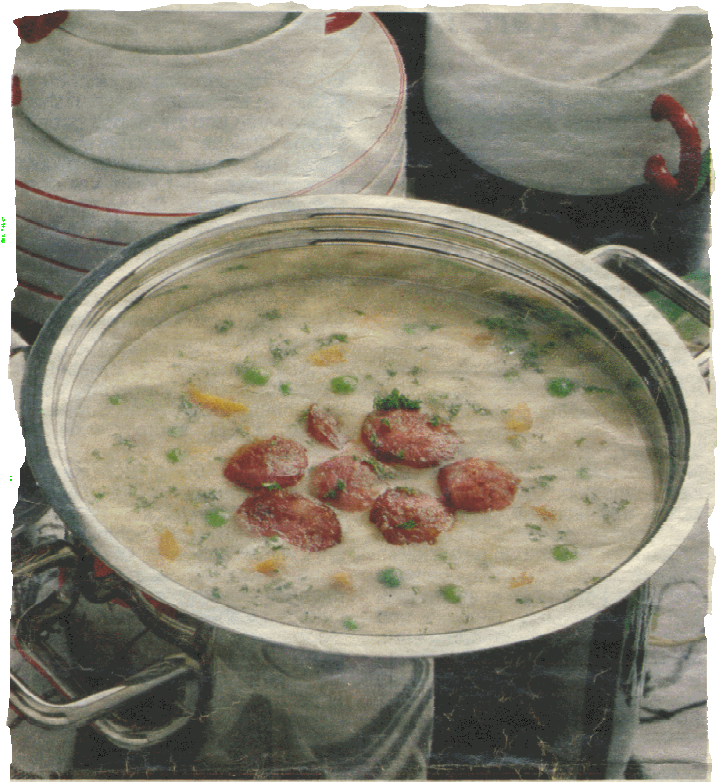


Scharfe Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 Stange Porree (Lauch)
200 g Sellerie
200 g Möhren
1 kg Kartoffeln
4 Esslöffel Öl
1 l Fleischbrühe (Instant)
1 Packung (300 g)
 tiefgefrorene Erbsen
400 g Hausmacher
1 Becher (200 g) Crème fraîche
Salz
Cayennepfeffer
1 Bund Petersilie



Scharfe Kartoffelsuppe

Zubereitung: Porree, Sellerie und Möhren putzen, waschen und kleinschneiden. Kartoffeln waschen und schälen. Dann nochmals waschen und in Würfel schneiden.

$\frac{1}{4}$ von den gewürfelten Möhren und Kartoffeln beiseite stellen. 2 Esslöffel Öl in einem großen Topf erhitzen. Gemüse und Kartoffeln kurz darin andünsten. Mit Brühe ablöschen und 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Dann die Suppe mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren.

Die restlichen Möhren- und Kartoffelwürfel zugeben und weitere 15 Minuten kochen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen zufügen.

Die Würstchen in Scheiben schneiden. Im restlichen Öl anbraten und zur Suppe geben. Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Petersilie vor dem Servieren über die Suppe streuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Pro Portion ca. 2480 Joule / 590 Kalorien.