

VESTESSEN



KARTOFFELSUPPE

ZUTATEN:

1250ml Wasser, 1000g Kartoffeln, 1 Bund Suppengrün**, 1 große Zwiebel, je 3 EL Rapsöl und Gemüsebrühe*, je 1 TL Liebstöckel und Majoran, je 1 Prise Thymian und Rosmarin, 1 Messerspitze Pfeffer schwarz



1) Zwiebel häuten und fein würfeln



2) Möhren putzen/schälen und grob würfeln, Petersilie fein hacken



3) Porree in feine Ringe schneiden, Sellerie putzen/schälen und fein würfeln



4) Kartoffeln schälen und grob würfeln



5) Rapsöl in einem großen Topf erhitzen, Gemüse zufügen und alles anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig geworden sind



6) Wasser aufgießen, Petersilie, Gewürze, Kräuter und Brühe dazufügen, gründlich umrühren, aufkochen, Deckel auflegen



7) Bei niedriger Hitzezufuhr (unteres 1/3) 20 Minuten köcheln lassen, anschließend mit einem Stabmixer gründlich pürieren

* Ich verwende Naturata Classic-Gemüsebrühe, da dies eins der wenigen palmölfreien Produkte auf dem Markt ist! Eine Übersicht gibt es auf palmoelfrei.jimdo.com

** mit Möhren, Sellerie, Porree und Petersilie