KARTOFFELSUPPE

ZUTATEN FÜR CIRCA 4 PORTIONEN

- 500 Gramm Kartoffeln, mehligkochend
- 1 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- 1 Karotte
- 30 Milliliter Rapsöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Majoran
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Hauptgericht - vegetarisch

ZUBEREITUNG

Kartoffeln, Zwiebel und Karotte schälen, in kleine Würfel schneiden. Lauch waschen und in dünne Scheiben schneiden.

In einem großen Topf die Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Gemüse in Portionen einrühren, kurz dünsten. Brühe angießen, Lorbeerblatt, Majoran, Salz und Pfeffer zugeben. Zugedeckt 30 Minuten köcheln.

Lorbeerblatt entfernen und fertige Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Suppe mit Schnittlauch garnieren.

Je nach Verwendung der Zutaten kann folgendes Allergen enthalten sein: Sellerie

Rezept: Pestalozzischule Forchheim, Staatliches Sonderpädagogisches Förderzentrum
Bild: KErn/Dr. Christiane Brunner