VORSPEISE

KARTOFFELSUPPE

★★★★☆ (150)

25 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 EL	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
800 g	Kartoffelstock vom Vortag
8 dl	Gemüsebouillon
0.5 dl	Rahm
	Salz & Pfeffer
	Schnittlauch

ZUM SERVIEREN

wenig	Rahm
	Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Butter im Kochtopf erhitzen, die Zwiebel dazugeben und andünsten. Kartoffelstock beifügen, Bouillon langsam einrühren und bei mittlerer Hitze aufkochen.

2. Unter Rühren den Rahm zugeben und würzen. Schnittlauch mit Schere fein schneiden und einen Teil unter die Suppe heben. Etwas Rahm auf die Suppe träufeln. Den Rest des Schnittlauchs darüberstreuen und servieren.

TIPP

Die Suppe kannst du mit Kartoffelstockresten zubereiten oder mit ein paar mehligkochenden Kartoffeln.