

Kartoffelsuppe schnell und sahnig

4 mittelgroße Kartoffeln
1 Handvoll frisches Suppengemüse (ersatzweise TK- Gemüse)
400 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
2 El Sahne
Meersalz
Pfeffer
2 Stängel Petersilie nach Geschmack

1. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Das Suppengemüse waschen und ebenfalls klein schneiden.
2. Die Gemüsebrühe mit den Kartoffeln und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und bei schwacher Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen.
3. Das Lorbeerblatt entfernen, die Suppe pürieren und Sahne unterheben
4. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Gewaschene Petersilie kleinhacken.
5. Die Suppe mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit