Würzige Kartoffelsuppe mit Frischkäse

Suppen » Kartoffel-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 300g Staudensellerie
» 1 EL Öl
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 750ml Instant-Gemüse-Brühe
» 1/2 Bd. Majoran
» 1/2 Bd. Schnittlauch
» 100g Frischkäse (Doppelrahm)
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Muskat

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und hacken. Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Sellerie darin ca. 5min unter Rühren andünsten, herausnehmen. Lorbeerblatt, Kartoffeln und Zwiebeln in den Topf geben. Brühe zugießen und ca. 30min köcheln lassen.

2. Nach der Hälfte der Garzeit ca. 1/4 der Kartoffelwürfel herausnehmen und beiseite stellen. Majoran und Schnittlauch waschen und trockenschütteln. Majoran, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

3. Lorbeerblatt entfernen. Majoran in die Suppe geben und alles fein pürieren. Ca. 75g Frischkäse einrühren. Sellerie und Kartoffeln zugeben, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 25g Frischkäse glatt rühren. Suppe in tiefen Tellern anrichten, je einen Klecks Frischkäse einrühren. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Majoran garnieren.

Nährwerte: 280kcal/E8g/F11g/KH34g pro Portion

angelegt am: 17.03.2005 Rezept-Nr: 1706

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke