Deftige Kartoffelsuppe mit Cabanossi

Suppen » Kartoffel-Suppen

Zutaten (8 Personen)

» 1,5kg Kartoffel(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 2-3 Knoblauchzehe(n)
» 300g Cabanossi
» 2-4 EL Öl
» 2-3 EL Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 200g Schlagsahne
» 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Wurst ebenfalls in Scheiben schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Wurst darin unter Wenden kurz anbraten, herausnehmen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett ca. 5min andünsten. 1l Wasser und Brühe einrühren. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 20min köcheln.

3. Einige Kartoffelwürfel und Knoblauchscheiben herausnehmen. Rest in der Brühe fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wurst zufügen und erhitzen.

4. Suppe mit Sahne verfeinern. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Mit restlichen Kartoffeln und Knoblauch über die Suppe streuen.

Nährwerte: 380kcal/E13g/F25g/KH24g pro Portion

angelegt am: 20.04.2005 Rezept-Nr: 1825

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