

»KARTOFFEL-KAROTTENSUPPE«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

800 g Kartoffeln (mehlig kochend)	waschen, schälen und klein würfeln.
400 g Karotten	waschen, schälen und klein würfeln.
50 g Sellerie	waschen, schälen und klein würfeln.
1 kleine Stange Lauch	waschen und klein schneiden.
1 l Wasser	Alles zusammen in einem ausreichend großen Topf geben. dazu geben und im geschlossenen Topf ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer zu einer cremigen Suppe verarbeiten. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Wasser nachgießen. Mit
Salz	
Pfeffer	
gekörnte Brühe	
Kurkuma	würzen und abschmecken.
1 Zwiebel	schälen, klein würfeln und in etwas
Öl oder Butterschmalz	anbräunen. Mit gewaschener und
gehackter Petersilie	garnieren und servieren.