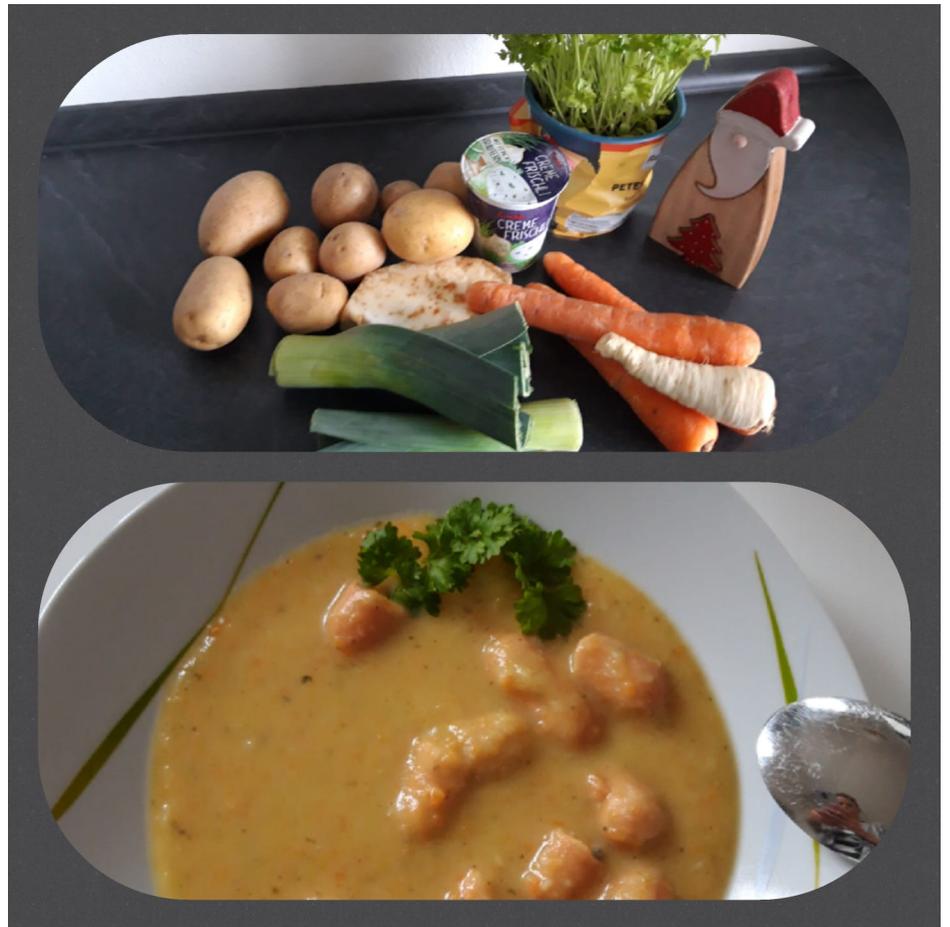


Kartoffelsuppe

Zutaten:

- 700 g Kartoffeln
- 1 Bund Suppengrün
- Petersilie
- 200 g Crème fraîche
- (Würstchen)
- 1000 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und vierteln
- Gemüse putzen und klein schneiden
- die Kartoffeln und das Suppengrün in der Gemüsebrühe kochen bis es weich ist
- Petersilie hinzugeben
- alle Zutaten pürieren, oder mit einer Kartoffelpresse zerdrücken
- zum Schluss die Crème fraîche hinzugeben
- nochmals abschmecken und ggf. nachwürzen
- wer mag kann Würstchen hinzugeben

Guten Appetit!