

Kartoffelsuppe

aus Deutschland

Wir, die 7 Jugendlichen der Verselbstständigungswohngruppe Linde OG des Kerstin-Heimes, machen regelmäßig Kochtraining und das geht am besten mit einfachen Rezepten, die trotzdem richtig lecker schmecken. So wie diese Kartoffelsuppe.

Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- eine Zwiebel
- eine Stange Lauch
- eine Möhre
- 30g Butter
- 1l Gemüsebrühe
- ½ Becher süße Sahne
- eine Ecke Schmelzkäse
- etwas Salz und Pfeffer
- frischer Schnittlauch
- Speckwürfel zum darüber streuen

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebel, Lauch sowie Möhre klein schneiden, kurz in Butter andünsten, Kartoffeln dazugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Suppe etwa 15 min kochen lassen, anschließend pürieren. Sahne und den in Stücke geschnittenen Schmelzkäse unterrühren (die Suppe nur noch erhitzen, nicht mehr kochen lassen), mit den Gewürzen abschmecken.

Schnittlauch und/oder angebratene Speckwürfel darüber streuen. Guten Appetit!