

# Kartoffelsuppe

## aus Deutschland

---

Deutschland ist bekannt für gutes Essen und genau diese Suppe erinnert mich an die "Hausmannskost" meiner Oma und ihre guten Kochkünste.

### Zutaten (für ca. 4 Personen):

- 300g mehlig Kartoffeln
- 80g Zwiebelwürfel
- 1l Gemüsebrühe
- einen Rosmarinzweig
- einen Thymianzweig
- 300g Sahne
- 4 Knoblauchzehen
- 30g Trüffelöl

Kartoffeln klein schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln anschwitzen.

Die Gemüsebrühe angießen und so lange kochen, bis sie auf die Hälfte reduziert ist.

Rosmarin, Thymian, 200g Sahne und Knoblauch dazu geben und ca. 15 min einkochen lassen.

Mit dem Kartoffelstampfer vorsichtig zerstampfen und durch ein Sieb passieren

100g geschlagener Sahne und 30g Trüffelöl dazu geben, mit Hilfe des Pürrierstabes aufschäumen und sofort servieren