

Kartoffelsuppe nach Zwergenstübchen Kartoffelkiste

Zutaten:

500	g	Kartoffeln
1		Möhre
1		Zwiebel
1	St.	Lauch
30	g	Butter
1	l	Gemüsebrühe
100	ml	Sahne
60	g	Schmelzkäse

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden
- Möhre schälen und stifteln
- Zwiebel schälen und grob würfeln
- Lauch in dünne Scheiben schneiden
- Butter erhitzen und Gemüse darin andünsten.
- Kartoffeln und Brühe hinzugeben und alles ca 20 min köcheln lassen.
- Suppe pürieren
- Mit Sahne und Schmelzkäse binden
- Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken