



Kartoffelteufel-Suppe

Zutaten

- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
- 60 g Schalotten
- 700 ml Wasser
- 1,5 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 1 EL saure Sahne
- 6 Kirschtomaten
- 15 Stück Mini-Geflügelwürstchen

Zubereitung

1. Kartoffeln und Schalotten schälen und klein schneiden. Wasser sowie MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Gemüse Bouillon in einen Topf geben. Kartoffeln und Schalotten ca. 15-20 Min. darin kochen. Mit einem Pürierstab mixen und mit saure Sahne abschmecken.
2. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Mini-Geflügelwürstchen der Länge nach halbieren.
3. Die Suppe in tiefe Teller gießen und jeweils 2 Tomatenhälften als Augen platzieren. Mit den Würstchenhälften 1 Nase legen und 2 Hälften zu einem Mund formen. Mit den restlichen Würstchenhälften Hörner an den Tellerrand legen. Dazu schmeckt Brot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	22 g
Energie	145 kcal
Fett	4 g
Protein	5 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen