



Kartoffelsuppe

Zutaten

- 700 g Kartoffeln
- 160 g Zwiebeln
- 3 Stück Knoblauchzehe(n)
- 4 Stängel Frühlingszwiebel(n)
- 3 EL Olivenöl
- 1,5 TL Paprikapulver, geräuchert
- 800 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 200 ml Schlagsahne
- etwas Pfeffer schwarz

Zubereitung

1. 700 g Kartoffeln waschen und schälen. 500 g davon in kleine Würfel schneiden, die restlichen 200 g Kartoffeln in Stifte (0,5 cm x 3 cm) schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. In einem Topf 1 EL Olivenöl heiß werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln darin goldbraun anbraten. Paprikapulver zugeben und kurz weiterbraten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Gemüse Brühe einrühren und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Schlagsahne zugießen, erwärmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Pfeffer würzen. Sollte die Konsistenz der Suppe zu dick sein, einfach nach Belieben etwas Wasser dazu geben.
4. Während des Kochens der Suppe in einer Pfanne 2 EL Olivenöl heiß werden lassen und die Kartoffelstifte goldbraun braten. Die fertige Kartoffelsuppe auf Teller verteilen und mit Kartoffelstiften und Frühlingszwiebeln toppen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	391 kcal
Fett	25 g
Protein	6 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen