



Einfache Kartoffelcremesuppe

Zutaten

- etwas Salz
- 1 kg Kartoffeln
- 90 g Möhren
- 120 g Sellerieknolle
- 200 g Lauch
- 100 g Zwiebeln
- etwas Pfeffer
- etwas Muskatnuss
- 2 EL Butter
- 1500 ml Wasser
- 6 TL MAGGI Gemüse Brühe

Zubereitung

1. Kartoffeln, Möhren und Sellerieknolle putzen, waschen, schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen, halbieren und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
2. In einem großen Topf Butter zerlassen. Bei mittlerer Wärmezufuhr Zwiebeln ca. 7 Min. andünsten. Möhren, Sellerie und Lauch zugeben und bei hoher Wärmezufuhr ca. 5 Min. anbraten.
3. 1,5 l Wasser zugießen. MAGGI Gemüse Brühe und Kartoffeln zugeben. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 25 Min. kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	190 kcal
Fett	4 g
Protein	5 g

🕒 50 Minuten

⊕ 6 Portionen