

## Kartoffel-Porree-Suppe

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 15min





## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Lauch	1 St
Öl	2 EL
Gemüsebrühe	1 L
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Baguette	1 St

## Zubereitung



großer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln. Porree längs halbieren, Wurzelenden entfernen, in Streifen schneiden und waschen.
- 2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel mit Kartoffeln und Porree ca.
- 4 Min. anbraten. 1 EL Porree aus der Pfanne nehmen und zum Garnieren beiseitestellen. Topf mit Gemüsebrühe ablöschen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln.
- 3. Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf Tellern verteilen und mit Baguette servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	311 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	6 g