

Rezept

# Grüne Kartoffelsuppe

Ein Rezept von Grüne Kartoffelsuppe, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>2</b> Möhren
1/4 Sellerieknolle (ca. 175 g)	<b>2 EL</b> Öl
1,5 l Rinderbrühe	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>2 Zweige</b> Selleriegrün
<b>1</b> Hand voll Spinatblätter	<b>100 g</b> Sahne
Salz	Muskatnuss, frisch gerieben
<b>6</b> Würstchen (Frankfurter oder Wiener)	<b>1 EL</b> Schnittlauchröllchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln, Möhren und Sellerie waschen, schälen und klein würfeln. Im Suppentopf das Öl erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter Rühren leicht andünsten. Die Brühe angießen und die Suppe bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 25 Min. kochen lassen.
2. Frühlingszwiebeln, Petersilie, Selleriegrün und Spinat waschen, Frühlingszwiebeln klein schneiden, Spinat und Kräuter ohne Stängel hacken. Alles zur Suppe geben und offen bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Sahne einrühren, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Würstchen in Scheiben schneiden, in der Suppe heiß werden lassen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.