

Rezept

# Kartoffelcremesuppe

Ein Rezept von Kartoffelcremesuppe, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>4</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>1</b> Möhre
<b>40 g</b> Knollensellerie	<b>2 EL</b> Öl
<b>300 ml</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln, die Möhre und den Sellerie putzen, bei Bedarf waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

---

2. Das Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und die Möhren- und Selleriewürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. anbraten. Gemüsebrühe angießen und die Suppe zum Kochen bringen. Die Kartoffeln dazugeben, ca. 10 Min. zugedeckt köcheln lassen.

---

3. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, bis sie cremig ist, mit Salz und Pfeffer würzen.

---

4. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und diese zum Schluss unter die Suppe rühren.