

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Grüne Kartoffelsuppe mit Kresse

Zutaten: 2 Möhren, ¼ Sellerie, 1 Stange Lauch, 500 g Kartoffeln, ca. 1 Schale Brunnenkresse 1 große Zwiebel, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, ¾ Liter Brühe, 1 Glas saure Sahne.

Zubereitung: Die Möhren und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden.
Die Kartoffel ebenfalls schälen und würfeln.
Die Brunnenkresse waschen und klein hacken.
Die Zwiebel schälen, würfeln und in Butter andünsten, dann Gemüse, Kartoffeln und Brunnenkresse mit Salz (damit die Kresse grün bleibt) dünsten.
Pfeffer und Brühe zufügen und alles etwa 30 Min. garen.

Die Suppe passieren, saure Sahne unterrühren und abschmecken.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)