

Kartoffelsuppe mit Mangold

Zutaten:

40 g Zwiebeln
25 g Möhren
25 g Knollensellerie
160 g Kartoffeln
150 g Mangold
1 Knoblauchzehe
10 g Butter
650 ml Gemüsebrühe
Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben
Majoran
40 g saure Sahne
1/4 TL Liebstöckelblätter, frisch gehackt

So geht's:

Zwiebeln, gebürstete oder geschälte Möhren, geschälten Knollensellerie, und geschälte Kartoffeln fein würfeln. Mangoldstiele abschneiden und in Würfel schneiden, Mangoldblätter in feine Streifen schneiden. Zwiebelwürfel und zerdrückten Knoblauch in Butter anschwitzen, die Butter dabei nicht zu heiß werden lassen. Gemüse bis auf Mangoldstreifen dazugeben und ebenfalls mitanschwitzen und würzen. Gemüsebrühe dazu und die Suppe ca. 15 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren. Suppe abschmecken, Mangoldstreifen dazugeben, aufkochen. Mit saurer Sahne und gehackten Liebstöckelblättern garnieren.

Guten Appetit!