

Für kleine Suppenkasper: Kartoffelsuppe für Kinder

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

800 g Kartoffeln
1 Stange Porree
200 g Knollensellerie
200 g Möhren
2 Esslöffel Öl
1 l Rinderbrühe
200 g Crème fraîche
300 g Erbsen, TK
2 Bockwürstchen, groß

Zum Garnieren

2 Esslöffel Petersilie

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen. Porree waschen. Alles in ca. 1 cm große Würfel bzw. Ringe schneiden. 1/4 des Selleries und der Kartoffeln für die Einlage beiseite legen.

- 2 -

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse, bis auf das beiseite gelegte, 2 Minuten anbraten. Mit Rinderbrühe ablöschen und 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

- 3 -

Suppe pürieren. Beiseite gelegtes Gemüse hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen. Würstchen in Scheiben schneiden und zusammen mit Erbsen unterrühren. 5 Minuten mitkochen.

- 4 -

Crème fraîche unterrühren. Petersilie hacken. Suppe mit Petersilie bestreut servieren.

Genau das Richtige nach einem turbulenten Spielplatz-Tag: Deftige Kartoffelsuppe mit Möhren und Sellerie. Eine ordentliche Bockwurst dazu und kleine Suppenkasper löffeln ihre Teller bis aufs letzte Tröpfchen leer.

- 1 -