



Rezept des Monats **Januar 2022**

KARTOFFELSUPPE MIT EINLAGE

Zubereitungszeit:
30–45 Minuten
Portionen: 4

KITA LUNA WÜNSCHT
GUTEN APPETIT!



Zutaten Suppe:

350 g Kartoffeln
1 Karotte
20 g Lauch
500 ml Wasser
0,5 TL Majoran
1 Prise Salz

Zutaten Einlage:

100 g Karotte
100 g Sellerie
(120 g Geflügel Wiener-Würstchen)

Zubereitung Suppe:

Kartoffeln, Lauch und Karotte jeweils waschen, putzen, schälen, schneiden und zusammen im Wasser weich kochen.

Majoran und Salz dazugeben und pürieren.

Zubereitung Einlage:

Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden, zusammen in Salzwasser 10 Minuten kochen lassen, abschütten und auf die pürierte Kartoffelsuppe geben.

Nach Belieben Wiener-Würstchen klein schneiden und am Ende dazu geben.