

Kartoffelsuppe ohne Fleisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1,5 l Wasser, 6 Teelöffel Gemüsebrühe, 1 Teelöffel Salz, 1 kg Kartoffeln, 2 Stangen Porree, 1 Bund Möhren, 2 Päckchen Kräuterkäse, 250 gr Sahne, Gewürze zum Abschmecken.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Porree einschneiden und in Ringe schneiden. Möhren waschen oder schälen und in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Wasser mit Salz aufsetzen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, Gemüsebrühe einrühren. Möhren und Kartoffeln zufügen. 15 Minuten kochen lassen. Porree zufügen, weitere Minuten kochen lassen. Sahne zufügen. Käse in kleinen Stücken dazugeben. Gut umrühren! Wenn der Käse sich aufgelöst hat, noch einmal aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme noch weitere 10 Minuten kochen lassen. Mit Gewürzen abschmecken z.B Pfeffer, Muskatnuss usw.