

Rezept 13 / 3: Kartoffelsuppe IV

500 g	Kartoffeln	schälen und in Würfel schneiden
3 St.	Lauch	in feine Ringe schneiden. Das Gemüse in
30 g	Butter	andünsten, dann mit
750 ml	Wasser	auffüllen. Das Ganze ca. 20 Min. kochen lassen, dann im Mixer pürieren.
30 g	Butter	kräftig unterschlagen und die Suppe mit
	Salz	abschmecken.
	frische Kresse	schneiden und über die Suppe streuen.

Lebensmittel

Kresse
Lauch
Kartoffel

Fleisch: Nein **Fisch:** Nein **Butter:** Ja

Rezeptart: Mittagessen

Schonkost: Nein