



Kartoffelsuppe – vegan -

Zutaten (ca. 6 Portionen)

3 kleine, gewürfelte Zwiebeln
1 Suppengemüse (Karotten, Sellerie)
Salz und Pfeffer
½ Stange in Scheiben geschnittener
Lauch
500 g in Würfeln geschnittene, mehlig
kochende Kartoffeln
etwas Muskatnuss
1 L Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt und
1 Nelke

im Topf anschwitzen.
gewürfelt dazu geben, kurz mit anrösten, mit
würzen.
(aus dem Suppengemüse), hinzufügen und
ebenfalls kurz anrösten.
hinzugeben.
darüber reiben und dann den Topf mit
auffüllen.
dazu und alles ca. 45 Minuten kochen, bis die
Kartoffeln weich sind. Danach mit dem
Stabmixer pürieren.