



## ERDÄPFELSUPPE

35 Minuten, Einfach



### Zutaten:

15 dag mehliges Erdäpfel, 1l Rind- oder Würfelsuppe, 1/8 Obers, Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel (gemahlen)

1. Erdäpfel waschen, schälen, schneiden und in der Suppe weich kochen.
2. Suppe mit Stabmixer pürieren. Obers halbsteif schlagen und in die Suppe einrühren, würzen.

Tipp: Als Suppeneinlage kann man 15dag gewaschenen und geschnittenen Lauch oder Jungzwiebel in Öl anrösten.

4 Portionen - Pro Portion: 213 kcal