Nah&Frisch



Kotányi Professional

Karotten-Erdäpfelcremesuppe

Suppe Gemüse Kinder Österreichisch Schnelle Küche Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●○○○○

Die Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Karotten und Erdäpfel schälen, klein schneiden, dazu geben und gut durchschwitzen. Mit Suppe aufgießen, Lorbeer dazu geben und auf mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis die Erdäpfeln weich sind. Vom Herd nehmen und die Lorbeerblätter entfernen. Crème fraîche, Apfelessig und Majoran dazugeben und mit einem Stabmixer gut durchmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp: Sehr gut auch mit Sellerie.

Zutaten

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel (ca. 100 g)
- 200 g Erdäpfel mehlig
- 150 g Karotten
- 2 Stk. Kotányi Lorbeerblätter
- 650 ml Klare Suppe
- 150 ml Crème fraîche
- 1 TL Kotányi Majoran gerebelt
- 1 EL Apfelessig
- Kotányi Meersalz jodiert, Mühle
- Kotányi Pfeffer schwarz, Mühle