

# Kartoffelsuppe mit Sellerie und Karotte



## Zutaten für vier Personen:

1 L Gemüsebrühe  
3 mittlere Kartoffeln  
1 Scheibe Sellerie (ca. 1 cm dick)  
1 Karotte  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Kartoffeln schälen und würfeln. Sellerie putzen und würfeln. Karotte schälen und in Scheiben schneiden.

2. Alles Gemüse in der Gemüsebrühe 30 Minuten lang köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren.

3. 100 ml Sahne zugeben, verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## Hinweise:

Optionale Garnitur mit Julienne-Streifen von der Karotte.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Suppen, Gemüse, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023