

Kartoffeln Rezepte

Kartoffelsuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Vegan, Vegetarisch

1 kg	Kartoffeln	1	Teel. Majoran
2	Tomaten	2	Teel. Kräutersalz
1	Zwiebel	2	Teel. Gemüsebrühe, gekörnt
1	Möhre	1/2	Teel. Paprika, edelsüß
1 Stange	Lauch	1	Liter Wasser
1	Petersilienwurzel	1	Teel. Essig
2 Essl.	Öl	2	Essl. Petersilie, gehackt

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden (eine kleine Kartoffel zurückbehalten) Die Tomaten häuten, klein würfeln, zur Seite stellen. Zwiebeln, Möhre, Lauch und Petersilienwurzel klein schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Majoran und Kartoffelscheiben darin kurz anbraten, dann das klein geschnittene Gemüse zugeben und ebenfalls andünsten. Tomatenwürfel, Kräutersalz, gekörnte Gemüsebrühe und Paprika zufügen, nach und nach mit Wasser aufgießen. Die Suppe ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Die zurückbehaltene Kartoffel fein reiben, zugeben und alles nochmals aufkochen lassen. Dann erst den Essig unterrühren und kurz vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Beilage: Mit Dampfnudeln servieren.