

<h2>Kartoffelsuppe</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> • Suppengrün säubern und in grobe Stücke schneiden. Fond und Brühe in einen Topf geben. Suppengrün hinzugeben und etwa 20 Minuten kochen. • Währenddessen die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl andünsten. • Kartoffeln und Zwiebeln zur Suppe geben und weitere 20 Minuten kochen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, so dass sie noch etwas stückig bleibt. • Mit Salz und Pfeffer abschmecken. • Curry, Zitronensaft, Creme-fraiche und Milch verquirlen und zur Suppe geben. • Zum Schluss die Suppe mit den Sonnenblumenkernen und Petersilienblättchen garnieren. 		<p>Zutaten für 8 Portionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Bund Suppengrün 1,5 l Gemüsefond (z.B. Gourmetfond von Maggi) 1,5 l Gemüsebrühe 2 kg mehlig kochende Kartoffeln 2 Zwiebeln 2 EL Öl Salz Frischer Pfeffer 7 EL Currypulver 4 EL Zitronensaft 400 g Creme fraiche 10 EL Milch Sonnenblumenkerne Petersilie
<p>Arbeitszeit: ca. 60 Min. Kochzeit: ca. 2 x 20 Minuten</p>		