

| | | |
|--|--|---|
| <h2>Senfsuppe mit Kartoffeln</h2> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Die Zwiebel fein würfeln und im Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Die Kartoffeln dazugeben und 2-3 Min. mitdünsten. • Die Gemüsebrühe und die Milch dazugeben, aufkochen und ca. 20 Min. bei kleiner Flamme kochen. • Vom Herd nehmen und mit dem Schneidstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig geriebener Muskatnuss würzen und den Senf hinzugeben. Nicht mehr kochen, nur noch vermischen. • Nach Geschmack mit aufgeschäumter Milch und Kresse servieren. | | <p>Zutaten für 4 Portionen: 350 g Kartoffel(n), geschält und gewürfelt 350 ml Milch 1 große Zwiebel 500 ml Gemüsebrühe Salz Pfeffer Muskat 4 EL Senf, mittelscharf</p> |
| Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: - | | |
| | | |