

Kartoffelsuppe mit Würstchen

Beim Mittag blieb Kartoffelbrei übrig? Na wunderbar! Dann gibt es zum Abendbrot eine leckere Kartoffelsuppe.

Man braucht: 1-2 Möhren, 1 Zwiebel, ein Stückchen Sellerie, eine Packung Würstchen, Kräuter (Thymian, Majoran, Bohnenkraut oder frische Kräuter aus dem Garten), etwas Salz und Pfeffer, 2-3 EL Olivenöl, 1/2 - 3/4 l Kartoffel-Kochwasser

So geht's: Wenn man die Kartoffeln für den Kartoffelbrei abgießt, unbedingt das Koch-Wasser aufheben, brauchen wir später noch!

Möhren, Zwiebel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Erst die Zwiebel im Olivenöl anbraten, dann Möhren- und Selleriewürfel dazugeben, kurz anbrutzeln und mit dem Kartoffel-Kochwasser aufgießen.

20 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Stampfer stampfen oder mit dem Pürierstab pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Kräutern verfeinern, bis es richtig lecker schmeckt. Die in dünne Scheibchen geschnittenen Würste in die Suppe geben und kurz mit durchwärmen.

Auf dem Teller mit frischen Möhrenscheibchen dekorieren.

Die schnellere Variante: Kartoffelbrei einfach mit halb Kartoffel-Kochwasser und halb Sahne verrühren, mit gekörnter Brühe und Kräutern abschmecken und Würstchenscheibchen dazugeben.

Guten Appetit!

