

Kartoffelsuppe mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel – 500 g mehligke Kartoffeln – 40 g Butter – 800 ml Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – Majoran – Salz – trockener Weißwein – 250 g Champignons – Sonnenblumenöl

Zubereitung:

- Zwiebel und Kartoffeln schälen und beides fein würfeln
- Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Kartoffeln darin glasig dünsten
- Mit Brühe und Sahne ablöschen und etwa 20 Minuten offen kochen bis die Kartoffeln gar sind
- Majoranblättchen fein hacken und unterrühren und die Suppe mit Salz und Weißwein abschmecken
- Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl 2 Minuten scharf anbraten, mit Salz würzen und zu der Suppe geben

Wir wünschen guten Appetit!

