

Kartoffelsuppe

- 1,5 kg Kartoffeln**
- 5 - 6 Karotten**
- 500 g Brokoli**
- 1 dicke Zwiebel**
- 1 Bund frische Petersilie** alles kleinschneiden und in einen großen Kochtopf geben.
- 1 Paket Tiefkühlerbsen**
- 1/2 Paket gefrorene Kräuter**
- Salz, Pfeffer** dazugeben und in
- 1 Liter Wasser** mit
- 5 - 6 Teelöffel gekörnte Gemüsebrühe** weichkochen(ca. 20 min)
Anschließend im Mixer pürieren
- 2 Esslöffel Schmand** unterrühren
mit
- Backerbsen** und
- Petersilie** garnieren

Wer möchte, kann einen Schinkenriller (Rauchende) mit in der Suppe erhitzen.