

# Leckere Kartoffelsuppe

## Zutaten für 4 Portion

500g Kartoffeln (am besten mehligkochend)  
1 Zwiebel  
Nach Belieben Suppengemüse (Möhren, Lauch, Sellerie o.ä.)  
200g Schinkenspeckwürfel  
100g Creme Fraiche  
1 TL Öl  
250ml Wasser  
3 EL Gemüsebrühe (Pulver)  
1 TL Salz  
Etwas Pfeffer

## **Zubereitung**

1. Zuerst das Suppengemüse putzen und in feine Würfel schneiden.
2. Dann die Kartoffeln schälen ebenfalls fein würfeln.
3. Die Zwiebel schälen und auch in feine Würfel schneiden.
4. In einem großen Topf die Zwiebelwürfel und glasig braten. Dann die Schinkenspeckwürfel dazugeben und kurz mitbraten.
5. Anschließend das Suppengemüse und die Kartoffeln hinzugeben und das Wasser dazu gießen, sodass alles gut bedeckt ist.
6. Nun das Salz und die Gemüsebrühe hinzugeben und alles ca. 15 min köcheln lassen.
7. Wenn die Kartoffeln weich sind alles zu einer feinen Kartoffelsuppe pürieren.
8. Zum Schluss noch die Creme Fraiche unterziehen und die Suppe nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Guten Appetit!