

Mairübchensuppe

nach chefkoch.de

Zutaten:

1 Mairübchen ca. 300 g
1 Kartoffel
1 Porree
1 kleine Zwiebel
300 ml Gemüsebrühe
200 ml süße Sahne

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen, das sonstige Gemüse putzen und alles klein schneiden. Das Gemüse mit der Gemüsebrühe für 20 Minuten kochen. Das gekochte Gemüse pürieren, die Sahne untermischen und die Suppe abschmecken.

Die Mairübchen-Kartoffel-Suppe frisch servieren.

Dazu schmeckt frisches Brot.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de