

Kartoffelsuppe mit Champignons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Kartoffeln, 500 gr Porree, 500 gr Champignons, Brühe, 1 Becher Sahne, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und Würfeln. Porree putzen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in etwas Fett andünsten. Mit Brühe auffüllen und etwa 20 Minuten garen. Die Suppe pürieren, die Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Guten Appetit!