

EMMENTALER KARTOFFELSUPPE

Menge für 6 Personen

Zutaten

1	kg	Kartoffeln
1	Stk.	Lauchstängel
2	Stk.	Rüebli
1	Stk.	Zwiebel
1	El	HOLL-Rapsöl
1.5	l	Gemüsebouillon
1	Tl	Majoran getrocknet
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2	El	Rahm
1	El	Apfelessig
1	El	Peterli



Nach Belieben

50 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung

- Die Kartoffeln und Rüebli waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch in Streifen schneiden. Die Zwiebel fein schneiden.
- Das Rapsöl in einer grossen Pfanne erhitzen und das Gemüse und die Kartoffeln darin andünsten.
- Gemüsebouillon dazu geben und aufkochen lassen. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Die Zutaten weich kochen. Anschliessend durch das Passe-vite drehen.
- Die Suppe nochmals aufkochen, Apfelessig und bei Bedarf Wasser dazugeben, abschmecken.
- Mit Peterli und evtl. geriebenen Emmentaler garnieren.

Tipps

- Die Suppe sollte unbedingt durch das Passe-vite gedreht werden. Bei Pürieren mit dem Stabmixer würden die Stärkekörner der Kartoffel zerstört werden was einen Einfluss auf die Konsistenz der Suppe hat.
- Die Suppe kann gut auf Vorrat gemacht und portionenweise eingefroren werden.
- Zusammen mit einem Stück Käse ist sie eine ausgewogene Mahlzeit.