



Kartoffelsuppe mit Mandelmus

Zutaten 4 Personen Kcal. 358

- 4 EL Erdnussöl
- 80 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kg Kartoffeln
- 460 g Karotten
- 2 EL Thymian
- 2 EL Majoran
- 2 l Gemüsebrühe
- 4 EL Mandelmus, weiß
- 1 TL Kristallsalz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bd. Petersilie



Zubereitung

- Schalotte und Knoblauch fein würfeln.
- Kartoffeln in ca. 1-cm-Würfel schneiden.
- Karotten schälen, halbieren und in 5-mm-Scheiben schneiden.
- Thymian und Majoran fein hacken.
- Einen Topf mit Erdnussöl auf mittlerer Temperatur erhitzen und die Schalotten, Knoblauchwürfel glasig dünsten.
- Kartoffelwürfel sowie die Karottenscheiben kurz mitdünsten und die gehackten Kräuter dazugeben.
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 20 Min. leicht köcheln lassen.
- Mandelmus in die Suppe rühren und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie und frischem Brot servieren.