



Cremige Kartoffelsuppe (vegan)

Zutaten für ca. 5 Personen:

60 ml	Olivenöl, raffiniert
120 g	Zwiebel, weiß, in Würfel
3-4 ST	Knoblauchzehen, grob gehackt
400 g	Kartoffeln, mehlig kochende geschält in ca. 2 m Würfel
1000 ml	Gemüsefond(suppe)
½ TL	Majoran
200 ml	Rahm(Sahne), vegane Salz und Pfeffer

Herstellung:

1. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen.
2. Kartoffeln hinzufügen und kurz mit rösten lassen.
3. Mit Gemüsesuppe aufgießen und zum Kochen bringen.
4. Ca. 20 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
5. Veganen Rahm und Majoran hinzufügen und nochmals 5 Minuten kochen lassen.
6. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

- Garnitur: Suppe mit frischer Kresse servieren. . .
- Knoblauchbrot: 2 Knoblauchzehen grob hacken und mit 2 Olivenöl vermengen. Brot in Scheiben schneiden, in einer Pfanne bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten langsam anrösten. Auf einer Seite mit Knoblauchöl bestreichen.

