

# BASISCHES KRÄUTERSÜPPCHEN



## Rezept für 4-6 Personen

- 1 Zwiebel
- 800g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 TL Olivenöl 1 Liter Gemüsebrühe ohne Hefe 1/2 TL Muskat
- Kräutersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Kiste Kresse
- 30g frischer Schnittlauch
- 15g frische Petersilie
- gekeimte Sprossen

## Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in kleine Stückchen schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten.

Kartoffeln zugeben und nochmals kurz dünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und gut 30 Minuten köcheln lassen.

Anschließend pürieren, bis die Suppe sämig ist.

Die Kräuter und die Gewürze dazugeben und nochmal pürieren.