

# Kartoffelsuppe

## Zutaten für 4 Personen

- 4 Geflügelwürstchen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 1 TL Öl zum Braten
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150 g Blumenkohl TK
- 3 Karotten
- 2 EL saure Sahne
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

## Zubereitung

Die Würstchen in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und die Wurstscheiben von allen Seiten anbraten, dann zur Seite stellen.

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und klein schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Das Weiße der Lauchzwiebeln, die Zwiebel, den Knoblauch und die Kartoffeln mit etwas Fett in einen Topf geben und 5 Minuten andünsten, mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Blumenkohl zugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und 20 Minuten garen. Die Suppe pürieren, die saure Sahne unterrühren und Wurst und da Grüne der Lauchzwiebeln zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und servieren.

Guten Appetit