



# Cremige Karotten- Erdäpfelsuppe

🕒 20–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und fein schneiden. Karotten und Erdäpfel schälen und würfelig schneiden.
- 2 Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel, Karotten und Erdäpfel darin anschwitzen. Mit Brühe aufgießen, Lorbeerblätter dazugeben und auf mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind.
- 3 Suppe vom Herd nehmen und Lorbeerblätter entfernen.
- 4 Crème fraîche, Apfelessig und gerebelten Majoran zur Suppe geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 5 Abschließend mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken und genießen.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Erdäpfel mehlig
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
150 g	Karotten
650 ml	Klare Gemüsesuppe
150 ml	Crème fraîche
1 EL	Apfelessig
1 TL	♦ Majoran gerebelt
2 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz gemahlen

