



## Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

200 g Erdäpfel mehlig

1 Stl. 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

## Cremige Karotten-Erdäpfelsuppe

## Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und fein schneiden. Karotten und Erdäpfel schälen und würfelig schneiden.
- 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.

