

# ALLGÄUER KARTOFFELSUPPE

Menge und Zutaten		Arbeitsablauf	Zeit Min.
	4 Portionen		
600g	Kartoffeln	waschen, schälen, fein würfeln.	
1	Zwiebel	würfeln.	
1	Knoblauchzehe	fein hacken oder pressen.	
2	Wurzel	würfeln.	
1 St.	Porree	putzen, waschen in dünne Ringe schneiden.	
2 EL.	Margarine	in einem Topf erhitzen, Gemüse darin andünsten.	
750ml 3 TL.	Wasser Brühe	zum Gemüse geben, alles zum kochen bringen, 15 Min köcheln lassen, dann pürieren.	
200g	Schmelzkäse Salz Pfeffer Majoran Muskat	zur Suppe geben, nochmal kurz aufkochen lassen und abschmecken.	

Hinweis:

Dazu passen Kräuterbrötchen.