



**8800-kcal Warenkorb**

**Sven Bach**

**Montag, den 09.01.2023**

**Kartoffelsuppe mit körnigem Frischkäse und Kresse**

**Für 2 Portionen**

**Zutaten**

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Karotten  
400 ml Gemüsebrühe  
½ TL Majoran  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
100 g körniger Frischkäse  
frische Kresse

**Zubereitung**

1. Die Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Karotten putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einen Topf geben, mit der Gemüsebrühe aufgießen, mit Majoran würzen und ca. 15 Minuten garen.
2. Die Suppe etwas pürieren, so dass sie leicht sämig wird. Den Frischkäse unterziehen, dabei nicht mehr kochen lassen.
3. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, auf 2 Teller verteilen und mit Kresse garnieren