

Kartoffelsuppe einfach und schnell

Zutaten | 4 Portionen

1 l	Brühe (Gemüse-, Rindfleisch- oder Hühnerbrühe), je nach Geschmack
1 kg	Kartoffeln, gewürfelt
400 g	Zwiebeln, gewürfelt
1 – 2 Bund	Frische Petersilie oder 40 g TK-Petersilie
6 – 8	Wiener Würstchen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Die Brühe zum Kochen bringen, Kartoffeln zufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln in etwas Öl ausbraten und dazugeben.
- Wenn die Kartoffeln gar sind nach Belieben klein stampfen.
- Die Würstchen kleinschneiden, dazugeben und heiß werden lassen.
- Vor dem Servieren die Petersilie darüberstreuen.

Tipp:

Wenn man Vegetarier am Tisch hat, nimmt man Gemüsebrühe und serviert die Würstchen separat im Ganzen dazu.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 729 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
553 kcal	31,2 g	45,9 g	21 g	116 mg