

# Schnittlauchintopf

## Zutaten | 4 Portionen

400 g	Kartoffeln
	Salz
1 EL	Brühe, gekörnt
4	Mettenden
250 ml	Sahne
2 Bund	Schnittlauch

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, abspülen und in Würfel schneiden.
- Kartoffelwürfel in einem Topf mit Wasser bedecken und mit Salz und der Brühe würzen. Die Mettenden dazu geben und alles 10 Minuten kochen lassen.
- Danach die Mettenden heraus nehmen, die Sahne hinzu geben und alles ca. 10 Minuten weiter köcheln bis die Kartoffeln gar sind.
- Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.
- Mettenden in Scheiben schneiden, zusammen mit dem Schnittlauch zur Suppe geben und 5 Minuten ziehen lassen.
- Suppe nach Geschmack nachwürzen, eventuell mit etwas Speisestärke andicken und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 247 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
493 kcal	38 g	18 g	18 g	86 mg