

Westfälische Kartoffelsuppe

Zutaten | 4 Portionen

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
1 Bund	Suppengrün
¼	Sellerieknolle
300 g	Weißkohl
100 ml	Öl
2 l	Brühe
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss, gerieben

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und würfeln.
- Suppengemüse und Sellerieknolle putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Weißkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden.
- Das Öl im Topf erhitzen. Kartoffeln, Sellerie, Suppengrün und Weißkohl unter ständigem Rühren darin andünsten, mit Brühe aufgießen und etwa 30 Minuten kochen.
- Alles pürieren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Tipp:

Nach Geschmack kann die Kartoffelsuppe mit einem Löffel Schmand oder Crème fraîche verfeinert werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 583 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
302 kcal	17,2 g	17,2 g	5,4 g	105 mg