

KARTOFFELSUPPE GANZ UND GAR

FÜR 2 PERSONEN



- eine handvoll kleine Kartoffeln
- 2 Lauchabschnitte (äußere Blätter)
- 1 Kohlrabiblatt
- 2 Blumenkohlblätter mit Strunk
- 4 Schalotten (geviertelt)
- 1 Lauchzwiebel
- 5 Rosenkohl (halbiert)
- 3 Karottenstrünke (abgebrochene Enden der Karotte)
- 1 Selleriestange mit Grün
- 200 ml Wasser
- Salz, Pfeffer

Alle Zutaten kleinschneiden, dünsten und mit Wasser ablöschen. 30 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Du kannst dieses Rezept auch mit anderem regionalem und saisonalem Gemüse zubereiten, z. B. Weißkohlblättern

