

# Kartoffelcremesuppe



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Kartoffeln</li><li>• 1 Bund Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch, Petersilie)</li><li>• 1 l Fleischbrühe</li><li>• Salz und Pfeffer nach Geschmack</li><li>• 200 g Milch</li><li>• Petersilie, Schnittlauch</li></ul>	<p><b>Kartoffeln und Gemüse in kleine Würfel schneiden. Mit Brühe ca. 10 Minuten gar kochen. Dann alles pürieren. Milch und frische Kräuter unterrühren.</b></p>

**Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied**