

Kartoffel - Suppe



Zutaten für 2 Personen:

3 mittelgroße Kartoffel

½ Liter Wasser

Je eine Prise Muskat, Pfeffer, Salz

Frische oder getrocknete Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffel schälen, vierteln und in Wasser kochen. Mit dem Rührstab oder im Mixer zerkleinern. Muskat, Pfeffer und die Petersilie einrühren. Die Suppe mit Salz abschmecken

Serviervorschlag:

Am Ende etwas Petersilie darüber streuen oder mit einem großem Petersilienblatt garnieren.

Guten Appetit