



Benötigte Zutaten

Suppe	
400 g	Kartoffeln
4 Stück	Jungzwiebel
30 g	Premium Teebutter
750 ml	Premium Alpenmilch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Petersilie gehackt
250 ml	Suppe
200 g	Pilze (nach Saison)

Erdäpfel-Milchsuppe

Schnell & Gut

Anleitung

1. Die geputzten und in Ringe geschnittenen Zwiebeln in Butter andünsten.
2. Die Erdäpfelscheiben zugeben, mit Milch und Suppe aufgießen, würzen, 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren, die Pilze zugeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.



Ein Rezept der:
AMA Marketing