

## *Kartoffel – Kräuterschaumsuppe*

### ***Für die Schaumsuppe von Kartoffel & Kräuter***

3		Kartoffeln
½		Zwiebel
300	g	Sahne
400	g	Milch
2	EL	Butter
½	Bund	Petersilie
½	Bund	Kerbel
¼	Bund	Salbei
4	Zweige	Thymian
		Salz und Pfeffer

1. Die Kartoffel und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf die Butter erhitzen, die Kartoffeln und Zwiebel hinzugeben und kurz mit Anschwitzen.
3. Anschließend mit Milch und Sahne ablöschen und alles solange kochen lassen bis es weich ist.
4. Die Suppe pürieren, die Kräuter hinzugeben und weiter mixen.
5. Je nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.