

„schnelle“ Kartoffelsuppe

Zutaten (für 2 Personen):

5 mittlere Kartoffeln
4 Möhren
Liebstöckl, Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln und Möhren nur abwaschen und in einen Topf geben.
Ein paar Blätter Liebstöckl und ein Lorbeerblatt sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
Das Lorbeerblatt entfernen und alles mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen.

Und schon ist die Suppe fertig.

Zur Verfeinerung kann man noch eine Zwiebel kleingeschnitten in Butter anschwitzen und zum Schluss hinzugeben, anschließend einen Pürierstab noch kurz durch die Suppe gehen, aber wirklich nur kurz, man muss nicht alles total zerhäckseln.