

## Kartoffelsuppe



1. Das Gemüse schälen, wenn nötig, und in nussgroße Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden.
2. Dann alles außer den Kartoffeln in einem großen Topf mit Öl glasig dünsten.
3. Die Kartoffeln dazugeben und noch kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Thymian dazugeben und für 30 Minuten köcheln.
4. Suppe pürieren. Die Sahne einrühren und kurz aufkochen lassen.
5. Wenn die Suppe noch zu „dick“ ist, Milch nach Bedarf zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Senf abschmecken.

### Zutaten:

500g Kartoffeln

3 Stangen Lauchzwiebeln

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Karotte

ca. 50g Knollensellerie

1 Zweig Thymian

1 l Gemüsebrühe

200 ml Sahne

Milch nach Bedarf

Salz, Pfeffer

Frisch geriebene Muskatnuss

1 EL Mittelscharfer Senf oder Estragon  
Senf