

# Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



## Erdäpfel-Kresse-Suppe

### Zutaten:

Für ca. 6 Portionen:

600 g mehliges Kartoffel, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, ca. 1 l Gemüsesuppe (evtl. Würfelsuppe), ¼ l Milch, 1/8 l Schlagobers, 2 Tassen Gartenkresse, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, ebenfalls würfelig schneiden und in Butter glasig anrösten. Mit Suppe aufgießen und die Erdäpfelwürfel dazugeben. Milch, Obers und die Hälfte der Kresse mit einer Schere abschneiden und dazugeben. Alles zusammen ca. 20 Minuten gut verkochen lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit frisch geschnittener Kresse bestreuen.

**Tipp:** Mit gerösteten Speckwürfel oder gerösteten Brotwürfel servieren!

