



Kartoffelsuppe mit Räuchertofu

Für 4 Personen

Zutaten:

1/2 L Wasser
1 Zwiebel mit 8 Nelken bespickt
1-2 Eßl. körnige Gemüsebrühe
8 mittlere Kartoffeln
1-2 Porreestangen
5 Möhren
1/2 Tl. Muskat
Salz, Pfeffer
100-150 ml Sahne
Räuchertofu

Zubereitung:

- Wasser aufstellen Zwiebel und Gemüsebrühe hineingeben,
- Gemüse klein schneiden und nach und nach in Topf geben, 5 min. köcheln lassen,

- Räuchertofu schneiden und in Pfanne kurz anbraten,
- Zwiebel aus der Suppe nehmen und Suppe pürieren, Sahne dazu geben,
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen,
- Räuchertofu in die Suppe geben und mit Sonnenblumenkerne und gehackter Petersilie servieren,

Die Gärtnerei Neiteler wünscht guten Appetit !!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de