

Kartoffelcremesuppe - Unsere Erntedankjause

Zutaten: für jeden "Esser" eine Kartoffel (Jedes Kind hat eine Kartoffel mitgebracht)

2 Zwiebeln

Öl zum Anbraten

Suppenwürze

Kräuter (Lorbeer, Petersilie, Schnittknoblauch)

Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält und in kleine Würfel geschnitten. Die Zwiebeln ebenfalls klein würfelig schneiden und in etwas Öl anrösten. Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mit rösten. Mit Wasser aufgießen und mit Suppenwürze würzen. Suppe ca. 30 Minuten kochen lassen und anschließend pürieren. Aus ein oder zwei Kartoffeln "Chips" machen (feinblättrig schneiden). Diese auf ein Backblech mit Backpapier auflegen, bei Bedarf mit etwas Öl beträufeln und salzen. Im Backrohr knusprig bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Die Chips beim Anrichten in die Suppe geben.
den Kindern hat die Suppe spitzenlecker geschmeckt....(schaut bei den Fotos auf der Homepage nach)