

Vegane Kartoffelsuppe mit Lauch

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- Suppengrün (1 Bund, bestehend aus etwas Möhre, Lauch und Sellerie)
- 1 Zwiebel
- 1 Liter Wasser
- 1 EL Majoran
- 1 EL Pflanzenmargarine (oder Pflanzenöl)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, das Suppengrün und die Zwiebel.
2. Viertel die Kartoffeln, spüle sie ab und lege sie in einen Topf mit Wasser. Gib nur so viel Wasser hinzu, bis die Kartoffeln leicht bedeckt sind. Koche die Kartoffeln für 35 Minuten weich.
3. Schneide das Suppengrün in mundgerechte Stücke und gib es in einen separaten Topf mit einem Liter Wasser. Füge Majoran hinzu und würze das Gemüse kräftig mit Salz und Pfeffer. Bringe das Gemüse ebenfalls für 15 Minuten zum Kochen.
4. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und brate sie mit der Pflanzenmargarine goldgelb an.
5. Sobald die Kartoffeln weich sind, pürierst du sie mit dem Kochwasser und den

gebratenen Zwiebelwürfeln.

6. Gieße das Gemüse samt Brühe hinzu und verrühre die Suppe mit einem Kochlöffel. Rühre zum Schluss die gehackte Petersilie ein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

