Erdäpfelpüree Suppe



Dauer: Mittel

Kategorie: Restlküche

Saison: Ganzjährig

Für: 2 Personen

Verfasst von: Elisabeth Huber

Zutaten

500 G	Erdäpfelpüree (Kartoffelpüree)vom Vortag
1	Zwiebel
2 EL	Rapsöl
500 ML	Gemüse-, Rinder- oder Hühnersuppe
200 ML	Schlagobers
EVTL.	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

2	Würstl
ETWAS	Schnittlauch

Zubereitung

1. Die Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit Rapsöl kurz anrösten.
2. Mit der Suppe aufgießen.
3. Gib nun das Erdäpfelpüree vom Vortag dazu,
   verrühre es gut mit einem Schneebesen und lass die Suppe kurz aufkochen.
4. Füge nun den Schlagobers dazu.
5. Falls geschmacklich noch nötig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Mit einem Pürierstab zu einer sämigen Suppe pürieren.
7. Für die Variante mit Fleisch die Würstel in feine Scheiben schneiden und zur Suppe dazugeben.
8. Nochmals kurz erhitzen, damit sich auch die Würstelscheiben erwärmen.
9. Mit Schnittlauch dekorieren.

Die Suppe ist eine tolle Resteverwertung und geht besonders schnell.

Guten Appetit!