



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Restküche

.....

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!