

## KARTOFFELSUPPE

Rezept von Beate Illbruck-Etzel, Hofladen Bauer Etzel

### Zutaten:

1 Kg. Kartoffeln (mehlig)  
2 Möhren  
1 Zwiebel  
½ Stange Lauch  
1,5 L. Wasser  
2 El. Olivenöl  
1 El. gekörnte Gemüsebrühe  
2 Lorbeerblätter  
1 Tl. Meersalz

### Zubereitung:

Das Gemüse schälen und in Würfel schneiden. Anschließend Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel ca. 5 Minuten anbraten. Kartoffeln und Möhren hinzugeben und weitere 10 Minuten bräunen. Dabei mehrmals rühren. Mit 1,5 Liter Wasser ablöschen, die Gemüsebrühe, Lorbeerblätter und das Salz dazugeben und 20 Minuten garen.

Die Lorbeerblätter herausnehmen und mit dem Pürierstab teilweise pürieren (es sollen noch Gemüsestücke sichtbar sein). Den feingeschnittenen Lauch zugeben und gegebenenfalls noch 100 ml Wasser. Alles weitere 10 Minuten bei kleiner Flamme garen.