



Benötigte Zutaten

Suppe	
400 g	Kartoffeln
4 Stück	Jungzwiebel
30 g	Premium Teebutter
750 ml	Premium Alpenmilch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
2 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Petersilie gehackt
250 ml	Suppe
200 g	Pilze (nach Saison)

Erdäpfel-Milchsuppe

Schnell & Gut

Anleitung

- 1. Die geputzten und in Ringe geschnittenen Zwiebeln in Butter andünsten.
- 2. Die Erdäpfelscheiben zugeben, mit Milch und Suppe aufgießen, würzen, 10 Minuten köcheln lassen.
- 3. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren, die Pilze zugeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.



Ein Rezept der: AMA Marketing