



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