

## Kartoffelsuppe mit Baumnussrahm

Wärmt das Herz und sättigt den Magen



### BESTELL-TIPP

Die ideale Basis für Suppen und Saucen. Die Betty Bossi Gemüsebouillon mit Dosierdeckel lässt sich exakt dosieren und löst sich selbst in kaltem Wasser auf.



Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

1 Zwiebel  
600 g mehlig kochende  
Kartoffeln  
1 EL Butter

9 dl Gemüsebouillon  
2 dl Halbrahm  
¼ TL Muskat  
Salz, Pfeffer

40 g Baumnusskerne  
1 Bund Schnittlauch

Portion: 343 kcal, F 24g, Kh 24g, E 6g

VEGI

### 1. Schritt



**Zwiebel** und **Kartoffeln** in Stücke schneiden, in der warmen **Butter** andämpfen.

### 2. Schritt



**Bouillon** dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, die Hälfte des **Rahms** und den **Muskat** beigeben, heiss werden lassen, würzen.

### 3. Schritt



**Baumnusskerne** ohne Fett rösten, grob hacken. Restlichen Rahm flaumig schlagen, Nüsse darunter mischen. **Schnittlauch** grob schneiden, Baumnussrahm und Schnittlauch auf die Suppe verteilen.