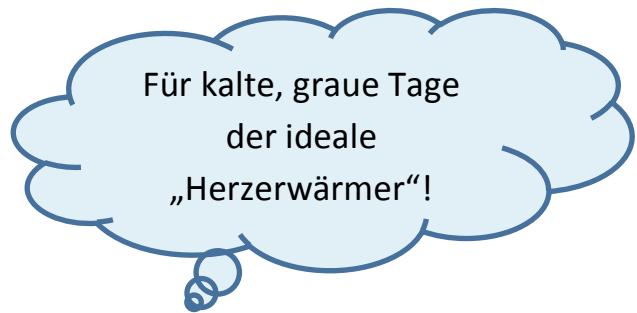


Kartoffelsuppe mit Würstel



Menge	Zutat	Zubereitung
2 große	Kartoffeln	waschen, schälen, in Würfel schneiden □ (Abdecken!)
2 1 ½ Stange 20 g	Karotten Zwiebel Lauch Speck	schälen □. schälen, in sehr feine □ schneiden. waschen, in halbe Ringe schneiden. fein würfeln.
2 EL 500 ml 2 TL 1 TL etwas 1 TL	Olivenöl Wasser Gemüsebrühe Salz Pfeffer Majoran	in einem großen Topf erhitzen, darin zuerst Speck und Zwiebel, dann Lauch und Karotten andünsten. aufgießen und die Kartoffeln zugeben. Die Suppe mit und abschmecken. Ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Je nach Geschmack die Suppe pürieren.
2 Paar	Wiener	in 1cm Scheiben schneiden, in die Suppe geben und vorsichtig erwärmen.
	frische Petersilie	waschen, hacken und über die Suppe geben.