

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

RÖSTKARTOFFELSUPPE

Zutaten für ca. 6 Port.:

¼ kg Kartoffel

½ Zwiebel

Weißwein

½ l Gemüsefond

½ l Sahne

Salz, Pfeffer, Majoran

Zitrone

Zubereitung:

Kartoffeln roh in Scheiben geschnitten, in Öl rösten. Die Zwiebel in Streifen geschnitten kurz mit den Kartoffeln anbraten, mit Weißwein ablöschen. Das Ganze mit Gemüsefond und Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Zitrone abschmecken, verkochen lassen und dann fein aufmixen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**