

ZUTATEN:

- 1/4 kg Kartoffel
- 1/2 l Zwiebel
- Weißwein nach Belieben
- 1/2 l Gemüsefond
- 1/2 l Sahne
- Salz, Pfeffer, Majoran, Zitrone

RÖSTKARTOFFELSUPPE

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.



DAUER:
ca. 45 Minuten



PORTIONEN:
6 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam