



## *Sigrids Kräuterzauber*

---

### *Kartoffelsuppe: für 4 Personen*

*700 G      Kartoffeln  
300 G      Sellerie  
2 große    Zwiebeln  
1 Stück    Ingwer ca. 5-6 cm  
1 L        Gemüsebrühe  
1 TL        Chilipulver  
1 TL        Kreuzkümmel  
½ TL        Kurkuma*

*Salz, Pfeffer und Sahne zum Abschmecken.*



*Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und mit Fett andünsten.*

*Die Kartoffeln, den Sellerie und den Ingwer ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden.*

*Alles zusammen kurz anschmoren und mit der Gemüsebrühe ablöschen  
Und ca. 20 Minuten köcheln lassen.*

*Alles mit dem Pürierstab pürieren.*

*Mit den Gewürzen, Salz, Pfeffer und der Sahne abschmecken.*

### *Tipp:*

*2 EL in Speck und Zwiebeln gebratene Pilze - z.B. Pfifferlinge -  
verfeinern diese einfache Kartoffelsuppe.*