


# Baxi`s Kartoffel-Süppchen für Kinder

Eine cremige Suppe aus Kartoffeln für Kinder

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Kartoffel-Süppchen:

2 Zwiebeln  
500 g mehligkochende Kartoffeln  
40 g Butter oder Margarine  
1 l Gemüsebrühe (wenn du ein Instantprodukt nimmst, beachte die Zubereitungsanleitung)  
125 g Dr. Oetker Crème double  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Außerdem:

½ Bund glatte Petersilie  
80 g Möhren (1 nicht zu dünne)

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Kartoffel-Süppchen:

Ziehe die Haut der Zwiebeln ab und halbiere sie auf einem Brett. Schneide sie nun in grobe Stücke. Zunächst wasche die Kartoffeln, schäle sie mit einem Sparschäler, spüle sie unter fließendem kaltem Wasser ab und schneide sie auch in grobe Stücke.

2 Nun erhitze Butter oder Margarine in einem breiten Topf und dünste darin die Zwiebelstücke glasig.

3 Füge die Kartoffelwürfel hinzu und lass sie weiter mit den Zwiebeln zusammen "anschwitzen". Füge die Brühe hinzu und lass die Suppe etwa 30 Min. bei schwacher Hitze mit Deckel kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind (man muss mit einer Gabel oder einem Messer leicht einstechen können), püriere sie mit einem Pürierstab, vorsichtig, es kann dabei etwas spritzen.

4 Rühre Crème double unter und schmecke die Suppe mit den Gewürzen ab.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 5 Spüle die Petersilie ab, tupfe sie mit Küchenpapier trocken. Zupfe die Blätter von den Stielen und hacke sie auf einem Brett fein. Schneide die Enden der Möhre ab und schäle die Möhre mit einem Sparschäler. Wasche die Möhre, lass sie abtropfen und schneide feine Scheiben ab. Steche nach Wunsch aus den Scheiben mit einem kleinen Herzausstecher Herzen aus. Kurz vor dem Servieren gib die Möhrenscheiben in die heiße Suppe und streue die Petersilie darüber.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Peterle-Variante der Suppe kannst du 300 g Kartoffeln durch Petersilienwurzeln ersetzen.

