

Kartoffelsuppe zum Dippen

Eine leckere Kartoffelsuppe mit Salatgurke und Tomaten

etwa 12 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g mehligkochende Kartoffeln
1 ½ l Brühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 200 g Salatgurken
2 Tomaten
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

1 Zubereiten:

Kartoffeln schälen und würfeln. Kartoffelwürfel in der Brühe in etwa 15 Min. gar kochen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Gurke waschen, erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gemüseinlage unter die Suppe rühren.

3 Crème fraîche zu der Suppe servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie verschiedene Dips zu der Suppe.