

KARTOFFEL-KAROTTEN-SUPPE »SHURABAT ALBATATIS WALJAZUR«

ZUTATEN:

800 g Kartoffeln
(mehlig kochend)
400 g Karotten
50 g Sellerie
1 kleine Stange Lauch

1 l Wasser

Salz
Pfeffer
gekörnte Brühe
Kurkuma
1 Zwiebel
Öl oder Butterschmalz
gehackter Petersilie

ZUBEREITUNG:

waschen, schälen und klein würfeln.
waschen, schälen und klein würfeln.
waschen, schälen und klein würfeln.
waschen und klein schneiden.
Alles zusammen in einen ausreichend großen Topf geben.
dazu geben und im geschlossenen Topf ca. **25 Minuten köcheln**
lassen. Mit einem Stabmixer zu einer cremigen Suppe
verarbeiten. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas
Wasser nachgießen. Mit

würzen und abschmecken.
schälen, klein würfeln und in etwas
anbräunen. Mit gewaschener und
garnieren und servieren.

