

Rezept für Kartoffelsuppe nach Großmutterart

Nach den Festtagen ist diese Suppe aus einfachen Zutaten eine **wohltuende** Abwechslung.

Zutaten für 4-6 Personen

4-6 mittelgroße Kartoffeln
3 Karotten
1 Zwiebel
1 **Knoblauchzehe**
1-1,5l Gemüsebrühe
2 EL Butter
1 EL Mehl
Majoran

Kartoffeln und Karotten schälen, im Dampfkochtopf weich kochen.

In einer großen Pfanne die Butter erhitzen, die gehackte Zwiebel, die fein gehackte Knoblauchzehe und das Mehl darin leicht **anrösten**.

Mit der Gemüsebrühe **ablöschen** und gut umrühren. Das gar gekochte Gemüse durch die **Flotte Lotte** zu der Brühe drehen; mit Majoran würzen. Mindestens 10 Minuten **köcheln** lassen, **mit Salz und Pfeffer abschmecken** und **auftischen**.

Dazu frisches Brot **reichen**.

Glossario:

wohltuend: benefico

die Knoblauchzehe: spicchio d´aglio

anrösten: imbiondire

die Flotte Lotte: passaverdura

ablöschen: bagnare (aggiungere un liquido)

köcheln: bollicchiare

auftischen: portare in tavola

mit Salz und Pfeffer abschmecken: regolare di sale e pepe

reichen: porgere (servire)