



## KARTOFFELCREMESUPPE MIT KARTOFFELWÜRFELN

von Sarah Ahrens

### ZUTATEN für ca. 4 Portionen

1.600 g Kartoffeln  
1.200 ml Wasser  
3 TL Feines Süppchen\*  
250 ml Kochsahne  
200 g Creme fraîche  
5 TL Garten Glück\*  
2 TL Oh my Onion\* (altern. Röstzwiebeln)  
Meersalz\* und Regenbogen Pfeffer\*

Für die Kartoffelwürfel:  
1 TL Smoky Rub\*  
1/2 TL Potato Paul\*  
2 EL Omas Butteröl\*



### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und ca. 300 g Kartoffeln zur Seite legen - die übrigen Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.

Diese in einem Topf mit der 1,2 L Gemüsebrühe (Wasser + Feines Süppchen) aufgießen und ca. 15 Minuten kochen lassen.

Währenddessen die 300 g Kartoffeln in kleine feine Würfel schneiden und mit Omas Butteröl, Smoky Rub und Potato Paul marinieren. Anschließend in eine Pfanne geben und knusprig braten.

Die fertig gekochten Kartoffeln im Topf mit der Sahne aufgießen und zu einer Cremesuppe pürieren.

Creme fraîche unterrühren und mit Garten Glück, Oh my Onion, Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit den knusprigen Kartoffelwürfeln servieren und genießen!

\*Edelschmaus Originalprodukt