



Fabians einfach leckere Kartoffelcremesuppe



5 größere Kartoffeln

3 Karotten

1 Stange Lauch

2-3 Knoblauchzehen

1 Becher Schmand

700 ml Brühe

1 Esslöffel Majoran

Salz

(Wiener Würstchen)

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Karotten schälen und genau wie den geputzten Lauch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Alles zusammen mit der Brühe, dem Knoblauch und dem Majoran in einen Topf geben und für ca. 20 Minuten bei niedriger Temperatur kochen.

Dann mit einem Stabmixer pürieren - ggf. noch etwas Brühe hinzufügen, wenn die Konsistenz nicht „suppig“ genug ist. Zum Schluss den Schmand einrühren und alles mit Salz abschmecken. Wiener einfach für ein paar Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen.

Lasst es Euch schmecken!

Euer Fabian Sauer, Landtagskandidat für Bogenhausen

www.fabian-sauer-gruene.bayern

Instagram: [fabian_sauer_](#)

Facebook: [Fabian Sauer/Die Grünen](#)

? schon gehört

Mit uns Grünen soll es ein kostenloses Mittagessen für alle Schülerinnen und Schüler in Bayern geben. Natürlich aus regionalen und biologisch angebauten Lebensmitteln. Das ist ein Entlastungspaket für unsere Familien: Ihr spart nicht nur Geld, sondern auch kostbare Zeit.