



VEGANE KARTOFFELSUPPE MIT OPFLANZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 40 Min.

1. Die Kartoffeln, Karotte und Zwiebel schälen und grob würfeln. In einem großen Topf mit etwas Öl kurz anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 35 Minuten köcheln lassen. Nach ca. 30 Minuten den Opflanzda hinzugeben.
2. Das gekochte Gemüse mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer cremigen Suppe pürieren.
3. Die Suppe mit mehreren Klecksen der veganen Crème-fraîche-Alternative, den Croutons, den Sprossen und etwas Kerbel garnieren.

ZUTATEN

4

400 g	Kartoffeln
1	Karotten
1	Zwiebeln
0,75 L	Gemüsebrühe
225 g	Alpenhain Opflanzda
100 g	vegane Crème-fraîche-Alternative
50 g	Croutons
1 Schale	Rote-Beete-Sprossen
1 Bund	Kerbel
	Salz & Pfeffer
	Öl
	getrockneter Majoran