



REZEPTE von der **BIENENMANUFAKTUR**

## KARTOFFELSUPPE

FÜR 4 PERSONEN



### Zutaten:

2 Zwiebeln  
1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
4 Möhren  
400 g Knollensellerie  
1 Stange Porree  
3 EL Öl  
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, geriebene Muskatnuss  
1 Liter Gemüsebrühe (instant)  
2 Stiele Petersilie  
2 EL saure Sahne

Honigperlen Blütenhonig + Aronia

### Und so gelingt's:

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln, Möhren und Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, kurz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Möhren und Sellerie dazugeben. Suppe bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Sahne und Kräuter dazugeben, nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelsuppe mit Honigperlen garnieren und servieren.

