



# Kartoffelsuppe mit Maggikraut

**Arbeitszeit:** ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** einfach

## ZUTATEN

5 große	Kartoffeln
1	Pastinake
1/2	Sellerie
2 Seitenzweige	Maggikraut
etwas	Muskatnuss
2 Stiele	Petersilie
1 Würfel	Bio-Gemüsebrühe
5 große	Kartoffeln

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Pastinake schälen, kleinschneiden und zusammen mit geraspeltetem Sellerie und gehacktem Maggikraut in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist.

Nun die Suppe aufkochen und den Brühwürfel, die Muskatnuss und die Petersilie hinzugeben.

Nach weiteren 20 Minuten Kochzeit das Gemüse pürieren und mit etwas Salz abschmecken.

**Tipp:** Wem Muskatnuss zu intensiv ist, kann es mal mit Macis (auch Mazis oder Muskatblüte) probieren.