

NOVEMBER



Montag	1	8	15	22	29
Dienstag	2	9	16	23	30
Mittwoch	3	10	17	24	
Donnerstag	4	11	18	25	
Freitag	5	12	19	26	
Samstag	6	13	20	27	
Sonntag	7	14	21	28	

Kerbel-Creme-Suppe

Zutaten: 200 g Kartoffeln
20 g Butter
1 TL Zitronensaft
1 Zwiebel
250 ml Gemüsesuppe (evtl. Würfel)
125 ml Schlagobers
100 g Kerbel
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebel und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Mit der Gemüsesuppe ablöschen. Die Masse aufkochen. Anschließend mit dem Mixer bzw. Pürierstab zu Brei verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, Kerbel klein schneiden und zugeben. Flüssiges Schlagobers untermischen und rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.