

**Rezept 2**

**Kartoffeln**

Name ................................................................................................................ Klasse Datum

.........................

**Idas goldene Suppe**

**Um zu prüfen,**

**ob die Kartoffeln weich sind, stich einfach mit der Gabel hinein.**

**Zutaten (für 4 Personen):**

* 4 Möhren
* 8 Kartoffeln, mehligkochend
* 3/4 Liter Wasser
* Instant-Gemüsebrühe
* 4 Scheiben gekochten Schinken, etwas dicker geschnitten
* 2 Stängel Petersilie
* 1 Becher Schmand
* Salz
* Pfeffer, grob geschrotet

**Du brauchst noch:**

* Küchenmesser
* 2 Sparschäler
* Gabel, Kochlöffel
* Pürierstab
* Schneidebrett
* Kochtopf mit Deckel
* Gemüsebürste
* Tasse

**So geht’s:**

* Möhren und Kartoffeln putzen, schälen und waschen. Kartoffeln und Möhren in gleich große Stü- cke schneiden.
* Wasser mit Instant-Brühe (nach Packungsanweisung) aufkochen.
* Kartoffeln und Möhren in das kochende Wasser geben. Alles aufkochen lassen.
* Deckel auf den Topf setzen und etwa 15 Minuten garen lassen.
* Die Schinkenscheiben in kleine Würfel schneiden, die Petersilie waschen, putzen, trocken tupfen und klein hacken.
* Die Kartoffeln und Möhren, sobald diese weich sind, mit einem Pürierstab zerkleinern.
* Den Schmand unter die Suppe rühren und die Schinkenwürfel hinzugeben. Kurz erwärmen.
* Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

© Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat