

## Kartoffelsuppe aus dem Schulgarten

Die Schüler/innen der 2. Klassen haben Kartoffeln aus unserem Schulgarten geerntet.  
Satte **4,7 kg Kartoffel** wurden ausgegraben.

In der Schulküche haben sie damit eine sehr leckere Kartoffel-Lauch-Suppe zubereitet.



Kartoffelernte



4,7 kg Kartoffel



Zubereitung in der Schulküche

Vielleicht habt ihr Lust bekommen, das Rezept nachzukochen....

# Kartoffel-Lauch-Suppe

ca . 4-5 Portionen

## Geräte vorbereiten:

- Gemüsemesser, Schneidebretter
- 1 Abfallschüssel
- 1 kleiner Kochtopf mit Deckel, 1 Kochlöffel
- 1 Messbecher, 2 Gemüeschäler
- 1 Mixstab, 1 Topfuntersetzer
- 3 TL zum Kosten, 1 EL
- 1 Schöpflöffel



Zutaten	Zubereitung
500 g Kartoffel	- Kartoffeln schälen - Kartoffeln in kleine Stücke schneiden
100 g Lauch	- Lauch waschen - Lauch in dünne Scheiben schneiden
1 EL Öl	- Öl in einen Topf geben. - Den Lauch andünsten und dann die Kartoffeln dazu geben.
500 ml Wasser	- Wasser in einem Messbecher abmessen und dann in den Topf füllen.
1 Suppenwürfel	- Suppenwürfel in den Topf geben und umrühren.
<p>Das Gemüse im Wasser weichkochen (ca. 15-20 min.).</p> <p>Den Topf von der heißen Platte wegstellen.</p> <p>Die Suppe mit einem Mixstab pürieren.</p>	
1 Pr. Salz etw. Pfeffer evtl. etw. Schlagobers	Die Suppe würzen.