

## Allgäuer Kartoffelsuppe (für 4 Portionen)

### Zutaten

500g mehligkochende Kartoffeln  
2 Möhren  
1 Porreestange  
1 Zwiebel  
1 Ei Butter  
750ml Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
100g Kräuterschmelzkäse  
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran

### Zubereitung:

Kartoffeln und Gemüse waschen, putzen, evtl. schälen und alles in kleine Würfel bzw. Scheiben oder Ringe schneiden. Zwiebel pellen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Gemüse und Zwiebel zugeben und kurz andünsten. Gemüsebrühe zugießen und Lorbeerblatt zugeben. Aufkochen lassen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Schmelzkäse in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken.

## Suppenpaste

### Zutaten:

200g Möhren  
200g Porree  
200g Sellerie  
200g Petersilienwurzel  
200g Kohlrabi  
Liebstöckel  
100g Salz

### Zubereitung:

Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel und Kohlrabi schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Porree längs halbieren waschen und in dünne Ringe schneiden. Liebstöckel waschen, von den Blättern zupfen und hacken. Gemüsewürfel und Kräuter wiegen. Es müssen **genau 700g** sein. Salz zugeben und alles pürieren.

Die Masse noch heiß in saubere Schraubgläser füllen, fest verschließen und kühl stellen.

Die Suppenpaste hält ca. 1 Jahr

1 Tl. Paste reicht für ca, 300 ml Flüssigkeit