

Cabanossi-Suppe mit Kartoffel



Zutaten für 6 Portionen:

- 300 g Cabanossi
- 400 g Möhren
- 500 g Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 200 ml Sahne
- 200 g Schmelzkäse (Kräuter)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 EL Weizenmehl
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Lauch und schneide ihn in Scheiben.
2. Schneide die Cabanossi in Scheiben.

3. Schäle die Kartoffeln, Möhren, die Zwiebel und schneide sie in Würfel.
4. Erhitze die Butter in einem großen Topf. Brate die Zwiebelwürfel darin an.
5. Füge das Mehl hinzu. Lösche das Gemüse mit der Brühe ab. Lass die Suppe für 10 Minuten kochen.
6. Gib die Sahne, die Cabanossi, den Schmelzkäse und die gehackte Petersilie dazu. Lass die Cabanossi Suppe weitere 5 Minuten köcheln.
7. Schmecke die Suppe mit Pfeffer und Salz ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

