



Cremige Kartoffelsuppe mit gebratenen Vemondo Frikadellen



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------------------|----------|
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 2 St. |
| Kartoffeln, vorw. festk. | 750 g |
| Karotten | 1 St. |
| Knollensellerie | 200 g |
| Lauch | 0.25 St. |
| Margarine, vegan | 1 EL |
| Weißwein, trocken | 100 ml |
| Gemüsebrühe | 1 L |
| Öl | 2 EL |
| Vegane Snack-Frikadellen | 180 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Majoran, getrocknet | 1 TL |
| Muskatnuss, gemahlen | |
| Vegane Frischtaufstrich, Natur | 100 g |
| Schnittlauch, frisch | 20 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, kleine Pfanne, Pürierstab

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln, Karotte und Sellerie waschen, schälen und würfeln. Lauch halbieren, waschen und würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Margarine auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und gewürfelte Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch, Kartoffeln, Karotte, Sellerie und Lauch zugeben und ca. 3 Min. mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, Brühe aufgießen, zum Kochen bringen und ca. 15–20 Min. garen.
3. Währenddessen in einer Pfanne bei mittlerer Stufe Öl erhitzen und Vemondo Mini-Frikadellen ca. 3 Min. braten. Anschließend Kartoffelsuppe pürieren, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat abschmecken und vegane Streichgenuss unterrühren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
4. Cremige Kartoffelsuppe in Schalen füllen, Vemondo Frikadellen auf der Suppe anrichten und mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 452 kcal |
| Kohlenhydrate | 52 g |
| Eiweiß | 13 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 19 g |