



## Karotten-Kartoffel-Suppe mit St.Mang Rubius

Zutaten für 2 Portionen

400g Kartoffeln in Würfeln  
1 Zwiebel gehackt  
1 Möhre in Scheiben  
1/2 St.MANG Rubius der Würzige  
1,5 EL frische Petersilie  
500ml Brühe  
Olivenöl

### Topping

Pinienkerne  
Chili  
Crème fraîche  
Gewürze: Muskat, Salz & Pfeffer



Dazu passt: frisches Ciabatta

### Zubereitung

1. Die Zwiebeln in etwas Olivenöl glasig anbraten.
2. Kartoffeln und Möhren dazu geben und kurz (circa 1 Minute auf mittlerer Stufe) anbraten.
3. Mit der Brühe aufgießen, 1 1/2 EL frische gehackte Petersilie zugeben.
4. 1/2 St.MANG Rubius "der Würzige" zugeben.
5. So lange kochen bis alle Zutaten weich sind, dann kannst du sie pürieren.
6. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Jetzt kannst du anrichten und genießen.

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)