

Vorspeise für 4 Personen  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 Min.  
Energiewert/Person: ca. 662 kJ/158 kcal



## KRÄUTER- SÜPPCHEN

200 g	mehlig kochende Kartoffeln
6 dl	Wasser
1 dl	Rahm
2 TL	Zitronensaft
½ dl	Appenzeller Alpenbitter
je ½	Bund Kerbel und Majoran
¾ TL	Salz
wenig	Pfeffer



---

### Zubereitung

Kartoffeln in Würfel schneiden. Wasser aufkochen, Kartoffeln begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich köcheln.  
Suppe fein pürieren.

Rahm, Zitronensaft und Appenzeller Alpenbitter begeben, aufkochen. Kräuter fein schneiden, begeben, Suppe würzen, sofort servieren.