Kartoffelsuppe mit Topfen

ZUTATEN

600 g Kartoffel

1 Zwiebel

1 kleine Speckscheibe, Suppengemüse, alles würfelig geschnitten

1 l Wasser

1-2 Tomaten

150 g Topfen

1/8 l Milch

Salz, Pfeffer, Petersilie

ZUBEREITUNG

Würfelig geschnittene Kartoffeln, Zwiebel, Suppengemüse und Speck in leicht gesalzenem Wasser eine gute halbe Stunde kochen lassen.

Passieren (oder im Mixer pürieren), passierte Tomaten dazugeben.

Topfen und Milch verrühren, in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit gehackter Petersilie darauf anrichten.

© 1-KartoffelsuppemitTopfen