



## Kartoffel-Basilikum-Suppe

### Zutaten für eine Person

2 Kartoffeln, 1 Karotte, 1/2 Sellerieknollen, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Salz, Zitrone, Basilikum, edelsüßes Paprikapulver, Vollrohrzucker, Olivenöl oder Butter

### Zubereitung

F	1/3 Liter heisses Wasser aufsetzen
E	Kartoffeln schälen, klein schneiden, Karotte und Sellerie würfeln und in das Wasser geben. Würzen mit:
M	Pfeffer, Kümmel, Knoblauch
W	Salz
H	1/2 TL Zitronensaft. Die Suppe ca. 20 Min. köcheln lassen
F	Basilikum beifügen und alles pürieren. Nachher kann nochmals Basilikum daruntergemischt werden und mit Paprika abschmecken
E	eine Prise Vollrohrzucker, 1 EL Olivenöl oder Butter
M	nochmals würzen mit Pfeffer
E	Salz

Ideale und bekömmliche Abendmahlzeit.