



Kartoffelsuppe mit Pilzen und Frankfurter

Arbeitszeit: Ca. 15 Min., **Kochzeit:** Ca. 30 Min.

Zutaten für 3 Personen

- 1 Paar Vegavita Frankfurter
- 375 g Kartoffeln
- 125 g Champignons
- 2 Stk. Zwiebel
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und ca. 20 Minuten kochen.

Zwiebeln schälen und würfeln sowie Champignons putzen und waschen.
Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel ca. 5 Min. braten.

Gemüsebrühe und Zwiebel in den Topf einrühren und pürieren.

Vegavita Frankfurter ohne Plastikhülle im heißen Wasser 5 Min. ziehen lassen und abschließend in Scheiben schneiden.

Champignons in einer Pfanne erhitzen und leicht anbraten.

Schnittlauch waschen, trockenschütteln und fein hacken.
Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Champignons und Würstchen anrichten und Schnittlauch darüber streuen.

