



## Kartoffel-Curry-Suppe

Eine geschmackvolle Suppe, die schnell zubereitet ist und zu jeder Gelegenheit passt ☐. Mit unserer "Echten Gmias Supp´n" gelangen euch Suppen, Eintöpfe und Soßen im Nu und das ganz ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen, einfach natürlich genießen ☐! Zutaten für 4 Portionen:

- 1 große Zwiebel
- 500g Kartoffeln
- 150g Karotten
- 100g Knollensellerie
- 2 EL Bratöl
- 3 TL Boarisch Curry
- 2 geh. TL "Echte Gmias Supp´n"
- 250g Sahne

Die Zwiebel fein würfeln, Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen bzw. putzen und grob würfeln. Das Bratöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und das Gemüse gut andünsten, mit dem "Boarisch Curry" bestäuben und kurz mit dünsten. Mit 1 Liter Wasser ablöschen und die "Echte Gmias Supp´n" hinzu geben. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren und zum Schluss die Sahne hinzu geben und unter mixen. Bei Bedarf mit "Boarisch Curry" abschmecken. *Tipp: Mit frischen Kräutern, gebratenen Speck oder Kräutercroutons garnieren.* Wir wünschen Euch einen guten Appetit!