

## Kartoffelsuppe



1 Zwiebel (30 g) waschen, schälen und würfeln.

1 Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel andünsten.

150 g Kartoffeln (mehlig kochend) waschen, schälen, würfeln und zu den Zwiebeln geben.

Mit 1 Esslöffel Creme fraîche und 200 ml Wasser die Kartoffeln und Zwiebeln ablöschen und aufkochen.

1 Teelöffel Salz zur Suppe geben und die Suppe pürieren, dann noch 2 Minuten ziehen lassen.

Mit geschnittenen getrockneten Tomaten servieren.