



**MEHR REZEPTE**

findest du in den figurscout  
Kochbüchern oder deinem  
persönlichen Figurplan!

## KARTOFFEL-LAUCH-SÜPPCHEN MIT WÜRSTCHEN

FÜR 4 PERSONEN • FERTIG IN CA. 30 MINUTEN

1 Zwiebel  
400 g Kartoffel  
100 g Knollensellerie  
200 g Lauchringe  
1 EL Rapsöl  
1000 ml figurscout Würzerbrühe  
2 EL fettreduzierte Kochsahne 7 %  
4 Puten Wiener (200 g)  
1 EL Petersilie

Die Zwiebel hacken, Kartoffeln schälen, Sellerie putzen und in gleichgroße Würfel schneiden, den Lauch waschen und in Ringe schneiden.

Das Öl erhitzen, die Zwiebel andünsten, das Gemüse zugeben, kurz mit dünsten, mit Würzerbrühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und figurscout Würzer abschmecken, die Kochsahne untermischen, die Würstchen in Scheiben schneiden, in die Suppe geben und noch ein paar Minuten stehen lassen. Vor dem Servieren die Petersilie darüber streuen.