

## Herzhafte Kartoffelsuppe

### Für 4 Personen

2 große Zwiebeln  
1,5 kg Kartoffeln (möglichst mehligkochende Sorte)  
ca. 250 g Suppengemüse (Möhren, Lauch, Sellerie)  
2 EL Olivenöl  
2 Stängel Petersilie  
2,5 l Gemüsebrühe  
Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss  
1 TL Majoran, gerebelt  
2 Lorbeerblätter  
Salz  
4 EL Schmand  
Schnittlauchröllchen zum Bestreuen



## Rosenkohl mit Käsecreme & Pellkartoffeln

### Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, festkochend, möglichst gleich groß  
1 TL Kümmelsaat  
800 g Rosenkohl  
2 EL Öl  
1 Msp. Muskatnuss  
2 TL gekörnte Gemüsebrühe  
250 g Doppelrahmfrischkäse  
250 g Magerquark  
125 g Gouda, fein gerieben  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
50 ml Milch  
etwas Zitronensaft  
Pfeffer



© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen – vegetarisch«

© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen – vegetarisch«

## Kartoffel-Lauch-Auflauf

### Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, festkochend  
2 mittelgroße Stangen Lauch  
Kräutersalz  
Muskatnuss, gerieben  
120 g Emmentaler, gerieben  
500 ml Milch



## Kartoffel-Zucchini-Gratin

### Für 4 Personen

Fett für die Auflaufform  
800 g gekochte Kartoffeln  
600 g Zucchini  
6 Frühlingzwiebeln, alternativ 1 große Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
1 Ei (Größe L)  
160 g Sauerrahm, mind. 20%  
1 TL Rosmarin, getrocknet  
1 TL Salz  
Pfeffer  
150 g Mozzarella (alternativ Schafskäse)  
4–6 Tomaten  
4 EL Gouda, gerieben



© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen – vegetarisch«

© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen – vegetarisch«