



## **Grüne Kartoffelsuppe mit gebratenen Fleischwurststreifen und Pfifferlingen**

200 g WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst

550 g mehlig kochende Kartoffeln

2 Lauchzwiebeln

1 EL Öl

800 ml Gemüsebrühe

200 g Pfifferlinge

1-2 Knoblauchzehen

20 g Butter

Salz

weißer Pfeffer

etwas geriebene Muskatnuss

1 TL Majoran

100 ml süße Sahne

### **Schritt 1**

Kartoffeln schälen, würfeln und mit dem Suppengrün in dem Öl anschwitzen. Gemüsebrühe angießen und Kartoffeln in ca. 15 Minuten gar kochen.

### **Schritt 2**

Unterdessen Pfifferlinge putzen und zerteilen. Geflügel-Fleischwurst in Stifte schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles in der heißen Butter einige Minuten anschwitzen.

### **Schritt 3**

Suppe im Topf pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran würzen.

### **Schritt 4**

Sahne halbsteif schlagen. Suppe in Teller füllen, je einen Esslöffel Sahne darauf geben. Pfifferlinge und Fleischwurststreifen darüber verteilen.