

## Kresse - Creme - Suppe

### Zutaten:

500 ml Gemüsebrühe  
500 ml Milch  
400 g Kartoffeln  
1 Möhre  
100 g Kresse  
2 EL Olivenöl  
100 g Schlagsahne  
50 ml Weißwein  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

- Kartoffeln und Möhre in kleine Würfel schneiden.
- Zusammen in Öl etwas andünsten.
- Mit der Brühe, dem Wein und der Milch ablöschen.
- Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Kresse fein hacken und nach 10 Minuten unterrühren.
- Die Suppe pürieren.
- Sahne in die pürierte Suppe rühren.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit Kresse garniert servieren.