



#5384348 | © Martin Rettenberger - stock.adobe.com

Kartoffelsuppe mit Majoran

Zubereitung

Den Calshake POWDER Neutral zusammen mit der Milch in einem Shaker aufschütteln. Die geschälten Kartoffeln in der Brühe garen. Der Schinkenspeck wird in kleine Würfel geschnitten und bei mäßiger Temperatur gebraten, bis er etwas Farbe bekommt. Dann die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzugeben und ebenfalls leicht anbraten. Zu den gegarten Kartoffeln das aufgeschüttelte Calshake POWDER Neutral geben und mit einem Pürierstab zerkleinern. Den Schinkenspeck, die Zwiebeln und den Fresubin 2 KCAL Drink Neutral hinzufügen, erhitzen und abschmecken.

Abschließend die Suppe anrichten und mit etwas frischem Majoran garnieren.

Tipp

Geben Sie
geschnittene Wiener
Würstchen in
die Suppe



Suppen

Level



1



25 Min.

Zutaten

1 Btl.	Calshake POWDER Neutral*
200 ml	Fresubin 2 KCAL Drink Neutral*
240 ml	Vollmilch, 3,5 %
200 g	Kartoffeln (3 mittelgroße) küchenfertig
120 ml	Fleischbrühe
15 g	Zwiebeln
20 g	Schinkenspeck
Salz, Muskat, Majoran, Pfeffer	

Nährwerte pro Kartoffelsuppe

Energie	875 kcal
Eiweiß	21,7 g
Fett	36,4 g
Kohlenhydrate	97,3 g

* Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät).
Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(11.22/SG)