


# KARTOFFELSUPPE mit Gemüse-Aufstrich.

 **45 Min.**     **gering**

Zubereitungszeit    Aufwand

## Zutaten für: 4 Personen

- 100 g**    Cashewkerne
- 40 g**    Petersilie
- 300 g**    Brokkoli (vom Vortag, gekocht)
- 1**    kleine, rote Zwiebel,  
fein gewürfelt
- 2 EL**    Naturgut Bio Olivenöl
- etwas**    PENNY Salz und Pfeffer
- 4**    Bäckerkrönung  
Dinkelbrötchen
  
- 1/2 Stange** Porree
- 1 kleine** Möhre
- 1 EL**    Naturgut Bio Olivenöl
- 350 g**    Kartoffeln (vom Vortag,  
gestampft)
- 650 ml**    Naturgut Bio Gemüsebrühe
- 50 g**    Delikatess Rohschinken  
(vom Vortag)
- 50 g**    PENNY Frischkäse natur

## Zubereitung:

- 1** Für den Brokkoli-Petersilien-Aufstrich: Cashewkerne zerkleinern und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Petersilie waschen, trocknen und grob hacken. Brokkoli, Cashewkerne, Petersilie, Zwiebel und Öl fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2** Dinkelbrötchen nach Packungsanweisung backen und 3 Brötchen in Scheiben schneiden. Das übrige Brötchen für den nächsten Tag aufbewahren.