**Kartoffelsuppe (Cheesecake) 🡪 (LT BESTIMMEN)**

**Grundrezept (1Liter)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **WIEVIEL** | **WIE** | **KOSTEN** |
| Zwiebel | 70g | gehackt | Fr. 0.20 |
| Sonnenblumenöl | 2EL | zum andämpfen | Fr. 0.20 |
| Kartoffeln (mehlig kochend) | 350g | Gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten | Fr. 0.45 |
| Gemüsebouillon | 8dl |  | Fr. 0.40 |
| Milch | 2dl |  | Fr. 0.20 |
| Bouillon (Pulver) | Nach Bedarf |  | Fr. 0.10 |
| Pfeffer (Mühle) | Nach Bedarf |  | Fr. 0.10 |

**Aktuelles Rezept ( Liter)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **TOTAL** | **CAHRGE 1** | **CHARGE 2** | **CHARGE 3** |
| Zwiebel | g | g | g | g |
| Sonnenblumenöl | EL | EL | EL | EL |
| Kartoffeln (mehlig kochend) | g | g | g | g |
| Gemüsebouillon | dl | dl | dl | dl |
| Milch | dl | dl | dl | dl |
| Bouillon (Pulver) | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf |
| Pfeffer (Mühle) | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf | Nach Bedarf |

**Zubereitung**

1. Sonnenblumenöl in Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen.
2. Gemüsebouillon und Milch dazugiessen. Zugedeckt ca. 25 Minuten weich köcheln lassen.
3. Suppe pürieren, würzen.
4. Suppe abfüllen. 5dl pro Behälter.

*>> Ergibt 1l Suppe zum Preis von Fr. 1.65*

***🡪 5dl Suppe Fr. 0.80***

**Kartoffelsuppe (Schoggimousse)**

## Material

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Gemüsebouillon (glutenfrei) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Kartoffeln (mehlig) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Milch 2dl | **(LT BESTIMMEN)** |
| Pfeffer (Mühle) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Sonnenblumenöl | **(LT BESTIMMEN)** |
| Zwiebeln | **(LT BESTIMMEN)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Esslöffel 4x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Litermass | **(LT BESTIMMEN)** |
| Pfanne | **(LT BESTIMMEN)** |
| Rührkelle | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schöpfkelle | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schreibzeug | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schwingbesen | **(LT BESTIMMEN)** |
| Stabmixer | **(LT BESTIMMEN)** |
| Untersetzer | **(LT BESTIMMEN)** |