

## Schnelle Kartoffelsuppe mit Kabanossi

150g Kabanossi  
1 EL Öl  
1 Zwiebel  
500g Kartoffeln  
2 Möhren  
250g Sellerie  
1 Liter Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Petersilie

Wurst in dünne Scheiben schneiden und in heißem Öl unter Wenden ca. 5 Minuten auslassen. Aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen, waschen und würfeln. Im Wurstfett andünsten. Mit der Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Wurstscheiben in die Suppe geben, kurz erwärmen und die Suppe mit Petersilie bestreut servieren.