

# Cornichons - Suppe

## Zutaten:

250 g Cornichons  
500 g Kartoffeln  
900 ml Gemüsebrühe  
150 g Sahne  
150 g Fetakäse  
2 EL Dill  
Pfeffer

## Zubereitung:

- Kartoffeln und Cornichons in kleine Würfel schneiden.
- Beides in der Gemüsebrühe 15 Minuten garen.
- Die Sahne unterrühren.
- Mit dem Pürierstab die Suppe pürieren.
- Den Dill klein hacken.
- Fetakäse klein würfeln.
- Beides zur Suppe geben.
- Suppe noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Mit Pfeffer abschmecken.