Rezept

Lauchcremesuppe

Ein Rezept von Lauchcremesuppe, am 06.05.2024

Zutaten

200 g	Lauch
300 ml	Gemüsebrühe
	1/2 Bund Petersilie
	Pfeffer
1	mehligkochende Kartoffel
2 EL	Sahne
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, unter fließendem Wasser waschen und in Ringe schneiden. Die Kartoffel bei Bedarf waschen, schälen und würfeln. Lauch und Kartoffel mit der Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 10 Min. gar kochen.

2. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, dann die Sahne unterrühren. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.

3. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen und servieren.