

Rezept

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Kräutern

Ein Rezept von Kartoffel-Lauch-Suppe mit Kräutern, am 09.06.2026

Zutaten

2 Stangen Lauch	500 g mehlig kochende Kartoffeln
2 EL Butter	1 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch	1 Kästchen Gartenkresse
150 g Sahne	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
2. Die Butter im Suppentopf erhitzen, den Lauch darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. andünsten. Etwa 1 EL davon abnehmen und beiseite stellen. Die Kartoffeln in den Topf geben und kurz andünsten. Mit der Brühe aufgießen und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. garen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Petersilie und Schnittlauch waschen und trockenschütteln, beides fein schneiden. Die Kresse vom Beet schneiden.
4. Die Suppe pürieren, die Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den beiseite gestellten Lauch, Petersilie und Schnittlauch untermischen. Die Suppe mit der Kresse bestreut servieren.