

Rezept

Lauch-Kartoffel-Suppe

Ein Rezept von Lauch-Kartoffel-Suppe, am 23.04.2024

Zutaten

2 Stangen Lauch (ca. 450 g)	250 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Schalotte	2 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe (Instant)	250 ml Vollmilch
1 Lorbeerblatt	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
100 g Sahne	½ Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich zwischen den Blättern waschen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.

2. Die Schalotte schälen und hacken. In einem großen Topf die Butter zerlassen und die Schalotte darin glasig dünsten. Lauch und Kartoffeln hinzufügen und 2-3 Min. unter Rühren anbraten, dann Brühe und Milch angießen. Das Lorbeerblatt dazugeben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bei mittlerer Hitze 20 Min. zugedeckt köcheln lassen.

3. Die Sahne steif schlagen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe pürieren. Sahne unterheben und Schnittlauch aufstreuen.