

Kartoffel - Lauchcremesuppe



200 g Kartoffel(n)

150 g Lauch

1 EL Butter

½ Liter Gemüsebrühe

1 TL Crème fraîche

½ Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer, (am besten
frisch gemahlen)

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Lauch in Ringe schneiden und ebenfalls waschen. Danach den Lauch im Topf mit der Butter leicht anbraten. Nun die Brühe und die Kartoffeln dazugeben und in etwa 15-20 min bei schwacher Hitze garen. Zu guter Letzt wird die Suppe nach Belieben entweder gestampft, oder kurz püriert und die Crème fraîche hinzugegeben. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden und zur Suppe hinzugeben. Noch kurz mit Pfeffer und Salz abschmecken und fertig ist eine hervorragende Kartoffel-Lauchcremesuppe.