



Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Ein weiteres Kalenderblatt wurde gewendet. Es sind bereits 11 in diesem sehr speziellem Jahr.

Wie jeden Monat, hat Foodblogs Schweiz auch in diesem Monat eine neue Challenge ins Leben gerufen. Thema des Monats ist – Suppen.

Da wir Suppen lieben, war für mich klar, dass ich mit einem Rezept teilnehmen würde. Wahnsinn wie die Zeit rennt. Plötzlich habe ich bemerkt, ich muss mich Sputen, wenn ich mit von der Partie sein möchte.

Also, hier kommt mein super feines und cremiges Rezept. Bestehend aus wenigen Zutaten.

Diese Suppe war bei uns sehr beliebt und wird bestimmt Öftern wieder aufgetischt werden.

Wobei ich zugeben muss, auch bei mir gibt es nicht immer selbstgemachte Suppe. Manchmal muss auch eine Beutelsuppe herhalten.

Zutaten für 4 – 5 Personen

Zubereitungs- und Kochzeit ca. 50 Minuten

1 Zwiebel
1 EL Butter
500 g Lauch
500 g mehligkochende Kartoffeln
800 ml Gemüsebrühe
150 ml Rahm (Sahne)
Salz und Pfeffer nach Bedarf

2 – 3 EL Körnermischung für die Garnitur

Zubereitung

Lauch säubern und in feine Ringe schneiden. Zwiebel fein hacken. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Gehackte Zwiebel zusammen mit der Butter in eine Pfanne geben und einige Minuten dünsten. Geschnittener Lauch und Kartoffeln dazu geben und alles zusammen einige Minuten dünsten.

Mit der Gemüsebrühe aufgiessen und während ca. 40 Minuten köcheln.

Währenddessen in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett die Körnermischung rösten und bis zum Servieren beiseitestellen.

Mit Hilfe eines Stabmixers die Suppe fein pürieren. Rahm (Sahne) dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in Teller anrichten und etwas beiseite gestellte Körnermischung darüber verteilen.

