

Lauchcremesuppe (für 4 Portionen)

Zutaten:

2 Stangen Lauch
2 Kartoffeln
2 EL Öl
½ l Gemüsebrühe
2 TL Majoran
Salz, Pfeffer
2 EL Schlagsahne

So geht's:

Lauch putzen, längs aufschlitzen und gründlich waschen. Weiße und hellgrüne Lauchteile in 1 cm dicke Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Öl erhitzen, Lauchringe dazugeben und unter Rühren anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen, Kartoffeln dazugeben. Bei milder Hitze zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Pürierstab im Topf pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Die Sahne unterziehen und sofort servieren.

Guten Appetit!