

## Kartoffel-Lauch-Suppe



Zutaten für 4 Personen:

650 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

800-1000 g Kartoffeln

250-350 g Lauch

1EL Butter

50 ml Schlagobers

75 g Creme fraiche

Salz und Pfeffer

300 g Kartoffeln und 100 g Lauch werden gewaschen, die Kartoffeln geschält und klein gewürfelt, der Lauch halbiert und in dünne Scheiben geschnitten und in siedendem Salzwasser bissfest gegart. Flüssigkeit abgießen und die Kartoffeln und die Lauchscheiben zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit wird die Zwiebel geschält und klein gewürfelt. Der Lauch wird auch in feine Ringe geschnitten und beide Zutaten in einem Topf mit der Butter angebraten.

Die restlichen Kartoffeln schälen und klein würfeln und zu den Zwiebeln geben. Kurz anrösten lassen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Bei kleiner Hitze wird das Gemüse weich gekocht. Das dauert etwa 10-15 Minuten. Nun wird der Suppe der Schlagobers und Creme fraiche hinzugefügt. Mit dem Pürierstab die Suppe fein pürieren und noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuletzt das vorgegarte Gemüse hinzugeben und nochmals gemeinsam erwärmen.

