

## Kartoffel-Lauchsuppe

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

## Zubereitung

### Zutaten Kartoffel-Lauch-Suppe

10 g Butter  
300 g Kartoffeln, geschält, in kleine Würfel  
geschnitten  
200 g Lauch, geputzt, in feine Scheiben  
geschnitten  
100 g Frühlingszwiebeln, das Weiße grob  
gehackt, das Grüne in feinen Streifen  
geschnitten  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
6 dl Bouillon  
1 dl Rahm  
Salz, Pfeffer, Thymian

### Zubereitung Kartoffel-Lauch-Suppe

Butter schmelzen, das Weiße der Frühlings-zwiebel und den Knoblauch darin  
glasig dünsten. Lauch zugeben und mitdünsten, mit Bouillon auffüllen. Kartoffeln  
und Thymian begeben, köcheln lassen bis alles weich ist. Rahm dazugeben,  
Suppe mixen und abschmecken, mit Frühlingszwiebelgrün und frittierten  
Kartoffelstreifen garnieren.