

Rezept für 4 Personen



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.