



# Kartoffel-Lauch-Suppe



4 Portionen  
(Hauptspeise)



10 min zubereiten  
20 min kochen



Suppen

## ZUTATEN

½ Zwiebel  
1 Stange Lauch  
1 kg Kartoffeln  
Butter und Öl  
1,5 l Brühe  
2 EL Frischkäse  
Schnittlauch  
Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein würfelig schneiden. Den Lauch in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel (etwa 1x1 cm) schneiden.

Einen großen Topf mit etwas Butter und Öl erhitzen und die geschnittenen Zutaten darin ein paar Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe angießen und alles 20 min kochen lassen, ab und zu umrühren.

Mit einem Schöpfer ein paar Löffel von der Einlage aus der Suppe nehmen. Frischkäse in die Suppe geben und diese pürieren. Die Einlage wieder rein geben, einmal aufkochen lassen und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen.

## NOTIZEN