



LAUCHSUPPE

50 MIN.
AKTIV

50 MIN.
GESAMT

384 KCAL
PRO PERSON

① vegetarisch | Fett: 32 g, Kohlenhydrate: 16 g, Eiweiss: 5 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Suppe

1 EL	Butter
400 g	Lauch, in Stücken
300 g	mehlig kochende Kartoffeln, in Stücken
1 Liter	Gemüsebouillon
2 ½ dl	Rahm
2 Msp.	Muskat
	Salz, nach Bedarf

Lauch-Topping

2 EL	Öl
100 g	Lauch, in feinen Streifen
1 Msp.	Muskat
1 Msp.	Zimt
1 Prise	Salz

UND SO WIRDS GEMACHT

Suppe

Butter in einer weiten Pfanne erwärmen. Lauch und Kartoffeln ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln. Rahm dazugiessen, ca. 10 Min. weiterköcheln, pürieren, würzen.

Lauch-Topping

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Lauch unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. knusprig braten, würzen. Topping auf die Suppe geben.

GUT ZU WISSEN



Dazu passt:

Geröstetes Brot



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/17327/