

## Rezept für Kartoffel-Lauch-Suppe



### Zutaten für 4 Personen

- 60 g Butter
- 1 Zwiebel
- 3 Stangen Lauch
- 250 g festkochende Kartoffeln
- 900 ml klare Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Schlagsahne
- 1 Bund frischer Schnittlauch

### Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Die Lauchstangen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfelig schneiden. Den Schnittlauch waschen, ausschütteln und klein schneiden.
2. Einen großen Topf erhitzen und die Butter darin zerlassen. Die Zwiebel darin 3 Minuten bei kleiner Hitze glasig dünsten. Porree und Kartoffel hineingeben und 3 Minuten lang anschwitzen. Mit der klaren Gemüsesuppe ablöschen und alles 15 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen.
3. Die Suppe mit einem Pürierstab glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erneut aufkochen und bei kleiner Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Appetitlich in Schalen anrichten und mit einem Esslöffel Schlagobers und dem frischen Schnittlauch garnieren.