Lauchsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten

1 ½ Liter Gemüsebrühe

3 Stangen Lauch

1 EL Butter

1 EL Currypulver

1 Päckchen Frischkäse

Zubereitung:

Die Kartoffelwürfel in einem halben Liter Gemüsebrühe garen. Mit einem Kartoffelstampfer ganz kurz andrücken, damit die Suppe etwas Bindung bekommt.

In der Zwischenzeit den Lauch in dünne Ringe schneiden und in der Butter andünsten. Das Currypulver dazugeben und etwas mitrösten. Anschließend alles zu den Kartoffeln geben und mit einem Liter Gemüsebrühe auffüllen. Danach den Frischkäse darin auflösen.

mattkeag

wünscht guten Appetit!