

Lauch-Kartoffel-Suppe

Zutaten für 4 Teller

- 2 Stangen Lauch
- 4-5 Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 400ml Gemüsebrühe
- 300ml Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 200ml Sahne
- 1/2 Bund Schnittlauch
- dazu: Baguette

Zubereitung

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Schalotten fein würfeln.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten glasig dünsten. Lauch und Kartoffeln zugeben und kurz mitdünsten. Lorbeerblatt, Brühe und Milch zufügen, aufkochen und für 30 Minuten kochen lassen.

Sahne steif schlagen und kalt stellen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen.

Die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die geschlagene Sahne mit einem Schneebesen unterziehen. Zuletzt den Schnittlauch unterrühren.