

Kartoffel-Lauch-Suppe - schnell & einfach

Zutaten für 5 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Lauch
- 150 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 1,5 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 1 EL Majoran
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Muskat



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, die Zwiebeln und die Möhren. Schneide sie in Würfel. Spüle den Lauch ab und schneide ihn in feine Ringe.
2. Brate die Zwiebelwürfel in Butter an. Gib die Kartoffel- und Möhrenwürfel, sowie die Hälfte der Lauchringe hinzu. Dünste das Gemüse für 5 Minuten an. Lösche das Gemüse mit Gemüsebrühe ab und gib die Gewürze hinzu.
3. Koche die Suppe 15 Minuten. Püriere sie anschließend. Füge den restlichen Lauch hinzu und lass ihn für 5 Minuten in der Suppe ziehen.
4. Schmecke die Suppe vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

