Lauchcremesuppe – vegetarisch, einfach & schnell

Zutaten für 6 Portionen

- 800 g Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 600 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 100 g Creme Fraiche
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung

1. Schäle die Zwiebeln und die Kartoffeln. Schneide sie in Würfel. Wasche den Lauch und schneide ihn in Ringe.
2. Erhitze die Butter in einem Topf und brate darin die Zwiebeln an. Gib dann den Lauch dazu und dünste ihn kurz mit.
3. Gib die Gemüsebrühe und die Kartoffeln dazu. Lass alles 15 Minuten kochen.
4. Rühre die Creme fraiche unter und püriere die Lauchcremesuppe. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.