



Lauch Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Kartoffeln
- 1 Lauchstange (nur das Weiße)
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 60g Butter
- 400ml Gemüsefond
- 350 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 6 Scheiben Baguette
- 1 Essl. Öl
- Frische Petersilie

Lauch putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln und Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln und mit 30g Butter im Topf andünsten. Lauch, Kartoffeln, Möhre, Gemüsefond und Milch dazugeben und 30-35 Min zugedeckt köcheln lassen. Baguette würfeln und mit Öl und der restlichen Butter in der Pfanne knusprig anbraten.

Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Sahne dazugeben, erneut erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mit Croutons und gehackter frischer Petersilie anrichten.