

## Lauchcremesuppe



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
4 Portionen



Zubereitungszeit  
15 Minuten



Kochzeit  
40 Min

### Zutaten

600 gr mehlig Kartoffeln

1 Lauchzwiebel

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 l Brühe

Salz, Pfeffer

1 frischer Rosmarinzweig

250 ml Sahne

je 2 El. Olivenöl und Butter



### Zubereitung

Lauch und Frühlingszwiebeln säubern und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln ebenfalls schälen und würfeln.

In einem Topf Olivenöl und Butter zergehen lassen. Lauch und Frühlingszwiebeln dazu geben, mit Salz und Pfeffer bestreuen und ca. 5 Minuten andünsten. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute weiter dünsten. Danach kommen die Kartoffelstücke rein. Diese kurz, aber scharf anbraten.

Mit der Brühe aufgießen, Rosmarinzweig reingeben und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind.

Rosmarin entfernen und die Suppe pürieren. Mit der Sahne aufgießen, einmal aufkochen und wenn nötig nochmal abschmecken.

*Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte*

*Folge uns*

