Erdäpfel-Lauch-Suppe

Die Erdäpfel-Lauch-Suppe ist eine sättigende und schmackhafte Gemüsesuppe. Das beliebte Rezept werden auch deine Kinder besonders gerne mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Lauch
300 g	Erdäpfel (festkochend)
2 EL	Butter
1 l	Gemüsebrühe
200 g	Schlagobers
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Erdäpfel-Lauch-Suppe** die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Erdäpfel waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden.

2. Die Butter in einem großen Kochtopf schmelzen und die Zwiebel glasig dünsten. Die Erdäpfel und Lauch hinzugeben, einige Lauch Ringe zur Dekoration zur Seite legen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und zirka 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

3. Mit einem Mixstab pürieren, Schlagobers einrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

4. In Teller oder Suppenschalen servieren und mit einige Lauch Ringe dekorieren.

Tipp

Die Erdäpfel-Lauch-Suppe mit einem Esslöffel Schlagobers garnieren.