

Lauch-Kartoffelsuppe

Die Lauch-Kartoffelsuppe kommt besonders bei Vegetariern gut an und mit diesem Rezept kommt Abwechslung in den Suppenteller.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: JOYA

Zutaten

600 ml	Gemüsesuppe
200 g	Kartoffeln (kleine Würfel)
200 g	Lauch (dünne Streifen)
1 Prise	Muskat
1 Bund	Petersilie (fein gehackt)
4 EL	JOYA Finesse

Zubereitung

1. Gemüsesuppe zum Kochen bringen. Kartoffeln und Lauch dazugeben. Die Suppe zugedeckt 15 Minuten köcheln. Die Kartoffeln sollen weich sein, dürfen aber nicht zerfallen.
2. Mit dem Mixstab die Suppe mit Petersilie und JOYA Finesse fein pürieren. Eventuell nochmals erhitzen, aber nicht kochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für den Geschmack des Sommers statt Petersilie frisches Basilikum in die Suppe mixen.

Tipp

Die Lauch-Kartoffelsuppe noch mit einem Tupfer Schlagobers servieren.