

# Lauchcremesuppe

Lecker, schnell und einfach: Die feine Lauchcremesuppe gelingt garantiert mit diesem schönen Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

2 EL	Butter
2 Stk.	Kartoffeln
250 ml	Klare Suppe
1 Stange	Lauch
50 g	Mehl
125 g	Schlagobers
1 Prise	Salz

## Zubereitung

1. Für die **Lauchcremesuppe** zunächst den Lauch waschen und in schmale Ringe schneiden.
2. Butter in einem Topf zerlassen, Lauchringe darin anrösten. Mit etwas Mehl bestäuben. Anschließend mit klarer Brühe auffüllen. Bei niedriger Hitze um die 10 Minuten köcheln lassen.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen und klein würfeln, mit in den Topf geben und alles noch 15 bis 20 Minuten lang köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind. Dann mit Salz würzen. Zum Schluss mit Schlagobers verfeinern.

## Tipp

Die Lauchcremesuppe lässt sich auf vielerlei Art garnieren, zum Beispiel mit Lauchringen oder gehackten Kräutern.