

Lauchsuppe mit Kartoffeln

Die Lauchsuppe mit Kartoffeln ist eine köstliche Vorspeise und ein gesunder und vegetarischer Suppengenuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Kartoffeln
2 Stk.	Lauch
50 g	Wurzpetersilie
1 l	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
1 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die **Lauchsuppe mit Kartoffeln** die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Wurzelpetersilie putzen und klein zerschneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Den Lauch in dünne Ringe schneiden.
2. Jetzt das Pflanzenöl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebeln, [Kartoffeln](#) und Wurzelpetersilie auf mittlerer Hitze 4-5 Minuten anrösten. Den Lauch und Knoblauch zugeben und weitere 5 Minuten anbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und zirka 15 Minuten garen lassen bis die Kartoffeln weich werden.
3. Die Hälfte der Suppe in einen zweiten Topf schütten und mit einem Mixstab pürieren. Die pürierte Lauchsuppe mit Kartoffeln wieder mit der restlichen Suppe vermengen und heiß servieren.

Tipp