Petersilie-Lauch-Kartoffel-Suppe

Die Petersilie-Lauch-Kartoffel-Suppe ist wirklich ein Gedicht und dieses Rezept überzeugt auch Fleischesser.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: JOYA

Zutaten

600 ml	Gemüsesuppe (oder Brühe)
200 g	Kartoffeln (kleine Würfel)
200 g	Lauch (dünne Streifen)
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 Bündel	Petersilie (fein gehackt)
4 EL	JOYA Soja Finesse

Zubereitung

1. Gemüsesuppe zum Kochen bringen. Kartoffeln und Lauch dazugeben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 15 Minuten köcheln. Mit dem Mixstab die Suppe, Petersilie und Finesse fein pürieren. Eventuell nochmals erhitzen, aber nicht kochen.

Tipp

Die Petersilie-Lauch-Kartoffel-Suppe noch mit einem Tupfer Schlagobers verfeinern.