

Lauchsuppe



150 g Kartoffeln
2 EL Butter
2 Lauch
1 Zitrone
700 ml Gemüsebrühe
Salz / Pfeffer
1 Prise Muskat
2 frische Knoblauchzehen
2 g frischen Thymian
1 Baguette
2 EL Rapsöl

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH TU GENUSS REIN! WINTER

Kartoffeln würfeln und im Topf in Butter anschwitzend

1,5 Stange Lauch in Ringe schneiden, 1/2 Stange Lauch in Streifen schneiden, Zitrone auspressen

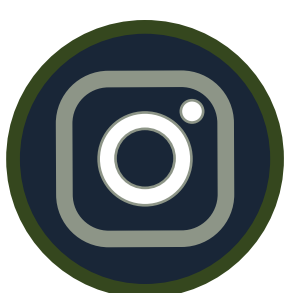
Lauchringe zu den Kartoffeln geben und mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Zitronensaft abschmecken, alles für 20 Minuten köcheln lassen

Knoblauch fein würfeln, Thymian klein zupfen, Baguette in Scheiben schneiden

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Lauchstreifen anrösten und zur Seite stellen, anschließend Knoblauch und Thymian zusammen mit den Baguettescheiben im Rapsöl rösten

Suppe pürieren, mit Lauchstreifen garnieren und mit den Baguettescheiben anrichten

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

