



Lauch Kartoffel Suppe

Lauch Kartoffel Suppe

600 g Kartoffeln

2 Stange(n) Lauch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

1 l Wasser

200 ml Sahne

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Nach Belieben Salz, Pfeffer

120 g geriebener Emmentaler

Nach Belieben frischer Schnittlauch

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Lauch Kartoffel Suppe

1.

Kartoffeln schälen und würfeln. Lauch gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch hacken.

In einem großen Topf das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebel hinzufügen und für etwa 2-3 min. lang anbraten. Knoblauch und den Lauch hinzugeben. Weiter braten, bis der Lauch weich wird, etwa 5-7 min. Dann die Kartoffeln hinzufügen und alles gut vermengen.

Gemüse Bouillon in dem Wasser auflösen und die Gemüsebrühe hinzugießen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 15-20 min köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Sobald die Kartoffeln weich sind, die Suppe pürieren. (Je nachdem wie püriert wird, die Suppe wieder auf den Herd stellen.) Bei schwacher bis mittlerer Hitze Sahne hinzufügen. Gut umrühren. Den geriebenen Käse hinzufügen und umrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertige Lauch-Kartoffel-Suppe mit geriebenem Käse in Schüsseln servieren und mit frischem Schnittlauch garnieren.