

Lauchsuppe

PORTIONEN: 6 PORTIONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

450 g Porree

2 Zwiebeln

200 g mehligkochende

Kartoffeln

3 EL Öl

800 ml Gemüsebrühe

100 ml Weißwein

100 ml Sahne o. Sojasahne

Salz

Pfeffer



Zubereitung

Zwiebeln würfeln

Porree waschen und 1 Stange in Ringe schneiden

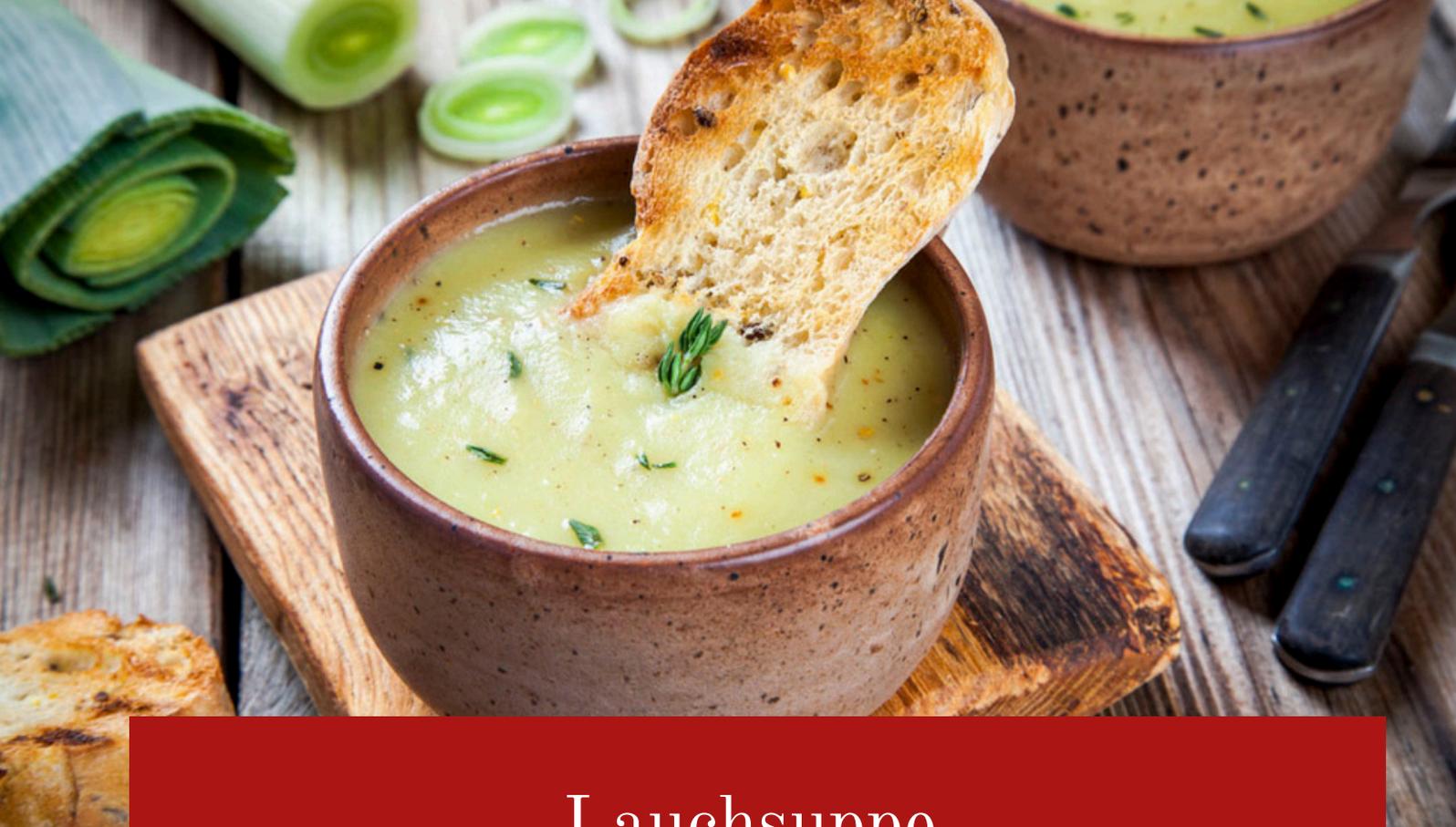
Den Rest in Stücke schneiden

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden

Öl in einem Topf erhitzen

Porree-Ringe der einen Stange ein paar Minuten anbraten und zur Seite stellen

Zwiebeln und restlichen Porree anschwitzen



Lauchsuppe

PORTIONEN: 6 PORTIONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Kartoffelwürfel zugeben, kurz anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen
Weißwein reduzieren lassen

Gemüsebrühe aufgießen und die Lauchsuppe etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen

Lauchsuppe pürieren, Sahne dazugeben und kurz aufkochen

Für eine Cremesuppe die Lauchsuppe in einem Sieb passieren

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Mit gebratenen Porreestreifen servieren

Dazu passt frisch getoastetes Brot.