Kartoffelsuppe mit Porree

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln,
- z.B. Melody
- 1,5 Liter Brühe
- 1 Stange Porree
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 2 Zehen Knoblauch
- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Sahne-Schmelzkäse
- 4 Mettwürste
- Salz und Pfeffer
- etwas Muskat und Curry
- Brotcroûtons

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in der Brühe garkochen. Dann die Kartoffeln mit der Brühe zu einer cremigen Suppe pürieren.
2. Porree waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln, Möhre und Knoblauch schälen und würfeln. Alles zusammen in etwas Fett anbraten und anschließend zur Suppe hinzugeben.
3. Sahne sowie den Schmelzkäse unterrühren.
4. Die Würste kochen, in Stücke schneiden und ebenfalls in die Suppe geben.
5. Nun mit Salz, Pfeffer, Muskat und Curry abschmecken.
6. Mit Brotcroûtons servieren.

Guten Appetit!

Lindchen schmeckt