

Kartoffel-Lauch-Suppe



Zutaten
vorbereiten

Zutaten kochen

Suppe zubereiten

Petersilienwurzeln
schälen und in grobe
Würfel schneiden.

Sellerieknolle schälen
und in grobe Stücke
schneiden.

Porree waschen und in
Ringe schneiden.

4 Knoblauchzehen
schälen und klein
hacken.

3 Zwiebeln schälen und
klein hacken.

Kartoffeln schälen und in
Würfel schneiden.

In einem großen Topf bei
mittlerer Temperatur die
Butter auflösen.

Zwiebeln und Knoblauch
darin glasig andünsten.

Die Porree-Ringe
dazugeben und 10 min.
köcheln lassen.

Gemüsebrühe,
Sellerieknolle,
Petersilienwurzel, Thymian,
Bohnenkraut und
Kartoffeln dazugeben.

20 min. zugedeckt köcheln
lassen.

Mit Meersalz, Pfeffer und
Zuckerrübensirup
abschmecken.

Die Suppe nun pürieren
und kurz aufkochen
lassen.

Sahne hinzufügen.