



Lauchcrèmesuppe mit gerösteten Kartoffelwürfelchen

Lauch wird zusammen mit Rübli und Sellerie oft als Suppengrün verwendet. In diesem Rezept tritt er (fast) als Solist auf. Zusammen mit etwas Kartoffel und Quark, damit die Suppe eine bessere Bindung erhält. Der Quark gibt der Suppe ein ganz leicht säuerliche Note. Wer das nicht mag, nimmt Vollrahm statt Quark. Zum Schluss wird die Suppe mit knusprigen, gerösteten Kartoffelwürfelchen bestreut.

Zutaten (2 Teller)

200g Lauch mit viel Grün
2 kleinere Kartoffeln
80g Magerquark
4dl Gemüsebouillon
Pfeffer zum Abschmecken
Bratbutter

Zubereitung

Lauch rüsten und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. In Bratbutter andünsten.

1 Kartoffel schälen, würfeln und zum Lauch geben. Mit Bouillon auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Pürieren. Vorsicht beim Pürieren mit dem Stabmixer direkt in der Pfanne: Stabmixer neigen dazu, Luft anzuzusaugen, als Folge davon spritzt die Suppe über den Pfannenrand hinaus. Darum hab ich die Suppe im Mixglas (Kenwood) püriert. Zum Schluss den Quark unterrühren.

Die zweite, kleinere Kartoffel schälen und zu ca. 5mm grossen Würfelchen schneiden und in Bratbutter ca. 6-7 Minuten anrösten.

Suppe anrichten und die Kartoffelwürfelchen darüber streuen.



