

Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 1 große Zwiebel
- Olivenöl
- 1 kg Kartoffeln
- 2 große Möhren
- ½ Stange Lauch
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung

1. Zwiebel würfeln und in Öl langsam braun werden lassen
2. Kartoffeln, Möhren, Lauch würfeln und zu den Zwiebeln geben
3. Gemüsebrühe zugeben und ca. 15 Minuten köcheln
4. Eine kleine Schüssel Gemüse abnehmen, den Rest fein durchpürieren
5. Crème fraîche unterrühren
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
7. Gemüse wieder zugeben