

Lauchcremesuppe mit feiner Currynote

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Lauch
1 Esslöffel Pflanzenfett
1 Teelöffel Curry
750 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Passend zur kalten Jahreszeit darfst du dich heute über eine cremige Lauchsuppe freuen. Curry verleiht dem Ganzen eine leicht exotische Note.

- 1 -

Lauch putzen, Wurzelstrunk und dunkelgrüne Blätter entfernen. Gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden.

- 2 -

Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und Lauch ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Lauch mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 15-20 Minuten zugedeckt köcheln.

- 4 -

Sahne und Curry dazugeben und mit einem Pürierstab oder in einem Food Processor fein pürieren. Nocheinmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.