

Kochen

Stefanie Ackermann

Montag, den 12.12.2022

Lauch-Senfsuppe

Für 4 Personen

Zutaten

1 Stange Lauch (weißer und hellgrüner Teil der Lauchstange (ca. 150-200 g))
200 g Kartoffeln
1 EL Olivenöl nativ extra
ca. 600 ml Gemüsebrühe
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL scharfer Senf
70 g Frischkäse oder Schmand
Salz und Pfeffer
½-1 TL Thymian, getrocknet
optional: (Brunnen)Kresse, Kapuzinerkresse-Blüten oder Sprossen (z.B. Radieschen)

Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel (ca. 2 cm) schneiden.
3. Olivenöl in Topf erhitzen und Lauch darin unter Rühren für ca. 2-3 min andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Kartoffeln hinzufügen. Mit geschlossenem Deckel alles ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
4. Suppe pürieren. Frischkäse unterrühren, Senf und Thymian zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch etwas Flüssigkeit ergänzen. Portionieren und kurz vor Verzehr mit Kresse dekorieren.