

Kartoffelsuppe



Zutaten:

4 Stangen Lauch
500 g Kartoffeln
1 1/2 L Hühnerbrühe
100 ml Weißwein
1 Becher Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch
Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Lauchstangen waschen und in 1 cm dicke Streifen schneiden.
Kartoffeln schälen und würfeln.
Das Gemüse in der Brühe und dem Weißwein ungefähr 30 Minuten weich köcheln. Suppe pürieren, Crème fraîche unter rühren, einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
Schnittlauch vor dem Servieren darüber streuen.