

Lauchcremesuppe

Zutaten

3 Porreestangen
3 Kartoffeln
1 l Gemüsebrühe
200 ml Milch
50 g Butter
Pfeffer und Salz
2 EL roter Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, Lauch waschen und beides in Stücke schneiden. Lauch in Öl kurz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Kartoffeln dazugeben und 15 Min. köcheln lassen. Die Suppe pürieren, 100 ml Milch und die Butter unter rühren, mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Auf 4 Tassen verteilen, die restliche Milch in einem Topf mit dem Schneebesen aufschäumen und auf die Suppenportionen verteilen. Mit dem in der Hand zerdrückten roten Pfeffer bestreuen und servieren.