

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Lauchcremesuppe

Zutaten: 2- 3 dicke Stangen Lauch, 50g Butter, 2 Kartoffeln, 1 Knoblauchzehe, 500 ml. Brühe, Salz Pfeffer, 200 ml. Schlagsahne, etwas geriebene Muskatnuss, 1 Spritzer Worcestershire- Sauce, 1 Prise Pfeffer, etwas geriebene Zitronenschale.

Vom Lauch die weißen unteren Teile in dünne Ringe schneiden, die grünen Teile für die Einlage beiseite legen. Die Kartoffel schälen und würfeln. Etwa 2 Eßl. Butter erhitzen. Die weißen Lauchringe darin andünsten, die Knoblauchzehe durch die Presse dazu geben.

Die Kartoffeln dazugeben und mit Brühe auffüllen. Mit Salz Pfeffer würzen und 20 Min. köcheln lassen.

Die Suppe glatt pürieren, Sahne und die restlichen Lauchringe dazu geben. Anschließend mit Muskatnuss, Worcestershire -sauce und Cayenne-pfeffer abschmecken, Zitronenschale dazu geben.

Die Suppe noch einmal kurz aufwallen lassen und mit geröstetem Brot servieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)