

Vichyssoise (kalte Lauch-Kartoffel-Suppe)

Zutaten (4 bis 6 Personen)

350 g Lauch, weisser Teil
30 g Butter
350 g mehligkochende Kartoffeln
3/4 l Hühner- oder Gemüsebouillon
250 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer

Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Den Lauch in feine Ringe schneiden und einem Kochtopf in der Butter andünsten. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden und zusammen mit der Bouillon dazugeben. 30 bis 40 Minuten zugedeckt weich kochen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen und die Crème fraîche unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit gehacktem Schnittlauch garnieren.