

Kartoffel – Lauch – Suppe

Zutaten für 3 – 4 Personen:

800 g Kartoffeln
3 Stangen Porree
2 Zwiebeln
2 Tomaten
1200 ml Gemüsebrühe
150 g Creme fraîche (mit Kräutern)
150 g Cabanossi Wurst (oder Mettwurst)
3 Scheiben Toastbrot
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl



Zubereitung:

- Wurst in kleine Stücke schneiden.
- Kartoffeln schälen und würfeln.
- Porree in Ringe schneiden.
- Zwiebeln fein hacken.
- In einem Topf die Zwiebeln im Öl glasig dünsten.
- Kartoffeln und Porree kurz mitbraten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Die Wurst untermengen.
- Etwa 30 Minuten köcheln lassen.
- Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Kurz vor Ende der Kochzeit Tomaten und Creme fraîche zugeben.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Toastbrot sehr braun toasten.
- Dann in kleine Würfel schneiden.
- Suppe mit den Toast – Croûtons servieren.