

## Lauch-Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 Stange        Lauch  
600 g         mehlig Kartoffeln  
2 EL           Butter  
2 EL           Olivenöl  
1 Liter        Milch, auch fettarme  
1 EL           körnige Brühe  
frische Petersilie  
Muskat, Pfeffer, Salz, gerne etwas Chili

Nach Geschmack Croutons

Den Lauch und die geschälten Kartoffeln in sehr feine Scheiben hobeln.  
Beides in einem Topf mit dem Öl und der Butter leicht anschwitzen.

Mit der Milch aufgießen, die Brühe dazugeben und leise köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen.

Anschließend alles mit dem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und ggf. Chilipulver abschmecken.

Auf dem Teller mit frischer Petersilie garnieren und ggf. mit den Croutons servieren.

Guten Appetit

