



Kartoffel-Lauch Suppe mit Croutons

Zutaten

- 800 g Kartoffeln
- 200 g Lauch
- 600 ml Wasser
- 2 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- etwas Muskatnuss, gerieben
- 1 EL saure Sahne
- 2 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Beides in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen, MAGGI Gartengemüse Bouillon einrühren und aufkochen lassen. Bei geringer Wärmezufuhr köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren.
2. Die Suppe mit Muskatnuss und saurer Sahne verfeinern.
3. Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen und die Brotwürfel darin rösten. Die Suppe auf Teller verteilen und mit den Croutons bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 33 g |
| Energie | 191 kcal |
| Fett | 4 g |
| Protein | 5 g |

🕒 30 Minuten

⊕ 5 Portionen