

Käse-Kartoffel-Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Kartoffeln, 1 l Gemüsebrühe instant, 1 Stange Lauch, 200 gr Schmelzkäse, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Gemüsebrühe weichkochen. Lauch in Scheiben schneiden, in Öl andünsten und zur Suppe geben. Schmelzkäse mit etwas Suppenflüssigkeit glattrühren und zur Suppe geben. Sahne dazugeben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Suppe verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lecker mit Würstchen oder Lachs. Auch bei Kindern sehr beliebt !