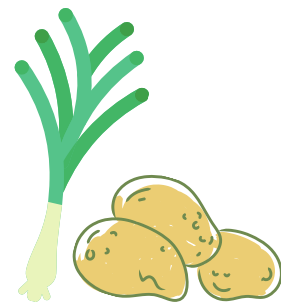


# LAUCH SÜPPCHEN

---



## Zutaten für 4 Personen:

2 Stangen Lauch  
2 EL Öl  
Salz + Knoblauchzehe  
800g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Liter Gemüsebrühe  
200ml Wasser  
Thymian  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Lauch gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin andünsten und mit Salz würzen (ca. 10 Minuten).

Knoblauch kleinhacken und dazu geben, kurz mitdünsten.

Zwischenzeitlich die Kartoffeln schälen und würfeln. Dann die Kartoffeln mit samt der Gemüsebrühe, dem Wasser und den anderen Gewürzen hinzugeben und für ca. 15 Minuten alles weich köcheln lassen. Alles pürieren und abschmecken.