

# KARTOFFELSUPPE

## Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 2 Stangen Lauch
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 125 g Naturjoghurt
- 1 Ecke Schmelzkäse
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.
2. Den Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.
3. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und beides darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und für 20 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Anschließend pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Joghurt und Schmelzkäse unter leichter Wärme mit dem Schneebesen einrühren und ggf. nochmal pürieren.
6. Mit Petersilie oder Schnittlauch garniert servieren!



GUT MIT:  
gebratenen  
Schinkelfwürfeln

