



Lauch-Pilz-Suppe

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	600 g
Lauch	1 St.
Champignons, weiß	500 g
Thymian, frisch	5 g
Butter	2 EL
Gemüsebrühe	1 L
Milch	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Porree längs halbieren, Wurzelenden abschneiden, in Ringe schneiden und in einem Sieb gründlich waschen. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.
2. In einem Topf Butter auf hoher Stufe erhitzen und Porree mit Pilzen darin ca. 5 Min. anbraten. Kartoffeln und Thymian zugeben, Brühe ggf. anrühren und in den Topf gießen. Milch dazugeben und aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Min. köcheln.
3. Suppe ggf. abschmecken und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	276 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	7 g