

### FEINE KARTOFFELSUPPE



#### **Zutaten** (für 4 Personen)

600 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stange Lauch, 2 Karotten, 2 EL Butter, 750 ml Gemüsebrühe, 100 g Schmelzkäse (mit Kräutern), Salz und Pfeffer, Muskatnuss, Majoran



#### **Zubereitung** (ca. 20 Min.)

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch und Karotten waschen und in Ringe schneiden. Die Butter erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Brühe aufgießen und alles ca. 15 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Etwas abkühlen lassen und mit dem Stabmixer pürieren. Dann den Schmelzkäse in die Suppe geben, aufkochen lassen und mit Muskat, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Mit knusprigem Baguette und frischer Kresse servieren.