



*Feine*

**Kartoffelsuppe**



## Kartoffelsuppe

### Zutaten

Für 4 Personen

600 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Stange	Lauch
2	Karotten
2 EL	Butter
750 ml	Gemüse- brühe
100 g	Schmelzkäse (mit Kräutern)
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer
Etwas	Muskatnuss
Etwas	Majoran

### Zubereitung

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.

### Tipps

Mit knusprigem Baguette und frischer Kresse servieren.