Kartoffel-Lauch-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel
500 g vorw. festkochende Kartoffeln
1 Stange Lauch
2 EL natives Olivenöl
1 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, gem. Muskatnuss

Zubereitung:

Zwiebel und Kartoffel schälen und jeweils in kleine Würfel schneiden.
Lauch längs halbieren, gründlich waschen und in kleine Streifen schneiden.
Das Öl in einen Topf erhitzen und das Gemüse für ca. 5 Minuten anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
Das ganze für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Dazu passt z. B. ein Baguette oder leicht geröstetes Schwarzbrot.