

# Lauchcremesuppe

## Zutaten



1 Päckchen Lauchcremesuppe



1 Karotte



1 kleine Stange Lauch



1 kleine Zwiebel

# Lauchcremesuppe



1 Teelöffel Butter



600 ml Wasser



1 Esslöffel Sauerrahm



1 Teelöffel Curry

# Lauchcremesuppe



1 Teelöffel Fondor

## Zubereitung



Zwiebel schälen



Zwiebel teilen



Zwiebel klein hacken

# Lauchcremesuppe



gehackte Zwiebel in eine Schüssel geben



Karotte schälen



Enden der Karotte abschneiden



Karotte in kleine Stücke schneiden

# Lauchcremesuppe



Karotten-Stücke hobeln



zerkleinerte Karotte in die Schüssel geben



Lauch-Enden abschneiden



Lauch der Länge nach einschneiden

# Lauchcremesuppe



Lauch waschen



Lauch klein schneiden



Lauch in die Schüssel geben



Topf auf den Herd stellen

# Lauchcremesuppe



Herdplatte anschalten



Butter in den Topf geben



Butter schmelzen lassen



Gemüse in den Topf geben

# Lauchcremesuppe



Gemüse andünsten



1 Teelöffel Curry zum Gemüse geben



Gemüse umrühren



600 ml Wasser dazugießen

# Lauchcremesuppe



Lauchcremesuppe dazugeben



umrühren



Suppe aufkochen lassen



Herdplatte auf kleine Stufe zurückschalten

# Lauchcremesuppe



umrühren



Topf mit Deckel schließen,  
Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen



1 Teelöffel Fondor hinzufügen



1 Esslöffel Sauerrahm dazugeben

# Lauchcremesuppe



umrühren



Fertig!

**Guten Appetit!**