



## Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe

### Zutaten für 2 Personen:

<b>500 g</b>	Kartoffeln
<b>40 g</b>	Butter
<b>500 g</b>	nur das Weiße vom Lauch
<b>1 Liter</b>	Geflügelfond
<b>200 ml</b>	Sahne
<b>150 ml</b>	Crème fraiche
<b>250 ml</b>	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Frisch geriebene Muskatnuss
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in der Butter unter Rühren andünsten. Die Kartoffeln dürfen dabei nicht braun werden.

Das Weiße vom Lauch putzen, sorgfältig waschen, in Ringe schneiden und unter Rühren etwa 5 min mitdünsten. Den Geflügelfond hinzugeißen, aufkochen und zugedeckt etwa 30 min garen lassen.

Wenn die Kartoffeln und der Lauch gar sind, alles durch ein feines Sieb streichen oder im Mixer fein pürieren. Die Suppe noch einmal aufkochen. Mit dem Schneebesen Sahne, Crème fraiche und Milch unterrühren und alles mit den Gewürzen abschmecken.

Die Suppe im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

