Lauch-Kartoffelsuppe mit Birne & Brie

25–30 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

60 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel
150 g	Lauchstangen
200 g	Kartoffeln
900 ml	Klare Gemüsesuppe
150 ml	Schlagobers
2 Stk.	Birnen
1 Stk.	Brietorte rund
2 EL	Honig
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 EL	Thymian gerebelt
1 EL	Österreichischer Bio Kümmel ganz

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Lauchstangen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden.
2. Nun wird in einem großen Topf die Butter zum Schmelzen gebracht. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Danach die geschnittenen Kartoffeln und die Lauchstangen hinzufügen und etwa 5 Minuten mitdünsten. Anschließend mit der Gemüsesuppe ablöschen, Thymian und Kümmel hinzufügen und bei niedriger Hitze für 15 Minuten zugedeckt kochen lassen.
3. Im nächsten Schritt wird die Suppe mit einem Stabmixer püriert, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals bei kleiner Flamme für 5 Minuten köcheln lassen.
4. Inzwischen die Birnen in feine Scheiben schneiden und den Brie im Ofen kurz erhitzen. Die Birnen können je nach Belieben mit etwas Honig karamellisiert werden. Die Suppe mit einem Löffel Schlagobers, den Birnenscheiben und etwas Brie servieren.