

## Kartoffel-Lauch-Suppe mit CAMBOZOLA

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 3 dicke Stangen Lauch
- 600 g Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 g **CAMBOZOLA**
- 150 g Crème fraîche
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Bund glatte Petersilie



### ZUBEREITUNG:

1. Butter in einem großen Topf zerlassen. Zwiebel schälen, in feine Halbringe schneiden und in der Butter anschwitzen. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zu den Zwiebeln geben und etwa 10 Minuten dünsten. Dann 4 EL davon zum Servieren abnehmen und zur Seite stellen.
2. Kartoffeln schälen und würfeln, Knoblauch schälen und würfeln und beides mit in den Topf geben. 1-2 Minuten mit anrösten. Die Brühe hinzufügen und die Suppe aufkochen. 15 Minuten sanft köcheln lassen.
3. CAMBOZOLA in Stücke schneiden und 175 g davon zusammen mit der Crème fraîche in die Suppe geben. Vom Herd ziehen und alles mit einem Pürierstab oder im Thermomix oder Standmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Restlichen CAMBOZOLA fein zerkrümeln.
5. Suppe auf tiefe Teller oder in Schüsseln verteilen und mit der Petersilie, den gedünsteten Lauchringen und Zwiebeln und dem restlichen CAMBOZOLA bestreuen.

Rezept von: © Maja Nett // moey's kitchen // [www.moeyskitchen.com](http://www.moeyskitchen.com)