

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Dillbutter



Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

Suppe:

400g Ardo Lauch Julienne

300g Ardo Zwiebeln gewürfelt

15g Ardo Knoblauchwürfel

6 Kartoffeln

2 EL Öl

2,5L Gemüsebrühe

2 dl Sahne

150g Blauschimmelkäse (wählen Sie die Variante je nachdem, wie dominant der Käsegeschmack sein soll)

Salz und Pfeffer

Dillbutter:

15g Ardo Dill

15g Ardo Knoblauchwürfel

75g Butter

Topping:

100g Haselnüsse ohne Schale

Topping:

100g hazelnuts without shell

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln.
2. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Öl in einer großen Pfanne anbraten, die Kartoffeln und den Lauch hinzufügen. 10 Minuten braten.
3. Brühe hinzufügen. Die Suppe zum Kochen bringen. Dann 20 Minuten köcheln lassen.
4. Die Suppe pürieren, bis sie glatt ist. Mit Sahne und Blauschimmelkäse zum Kochen bringen.
5. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und Dill und Knoblauch hinzufügen. Ein paar Minuten braten lassen.
7. Die Haselnüsse grob hacken und im Ofen bei 150°C etwa 15 Minuten goldbraun rösten.

Allergene

Milk

Nuts



We preserve nature's gifts