

Vichyssoise (für 4 Personen)

Zutaten: 700 ml Gemüsefond
200 g mehlig Kartoffeln
2 große Stangen Lauch
300 g Erbsen
150 ml Crème fraîche (oder Schmand)
Estragon, Muskatnuss
frische Kräuter
Croûtons
Salz, Pfeffer

Zubereitung

200g mehlig Kartoffeln würfeln, 2 große Stangen Lauch in feinen Streifen schneiden und 300g Erbsen in Butter andünsten. Mit ca. 700 ml Gemüsefond auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit 150g Crème fraîche oder Schmand, gehacktem Estragon, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und ca.1 Stunde kalt stellen. Mit frisch gehackten Kräutern und Croûtons servieren.

Die Suppe kann natürlich auch warm gegessen werden.