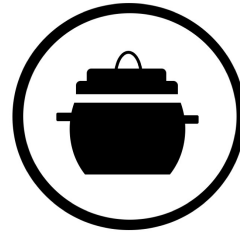
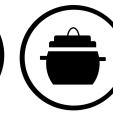


# Lauch Kartoffel Suppe mit Äpfeln



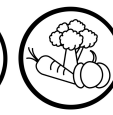
Vorbereitung  
20 Minuten  
TM 10 Minuten



Kochen  
40min



Vegan\*



Vegi\*



Thermomix®  
geeignetes Rezept

4 Portionen

500g Lauch  
4 Kartoffel  
5 Olivenöl

Lauch und Kartoffeln waschen, schälen und grob in Stücke schneiden. Alles in einem grossen Topf mit Olivenöl anschwitzen oder im Thermomix 4 Minuten bei 120°C auf Stufe 2 dünsten.

2dl Apfelsaft  
1L Bouillon

Mit Apfelsaft ablöschen und die Bouillon hinzufügen. Die Suppe 40 Minuten köcheln lassen oder im Thermomix 40 Minuten bei 90°C auf Stufe 2 garen.

1 Apfel  
4 Sch. Trockenfleisch\*  
1EL Butter oder Olivenöl

Den Apfel entkernen und in Würfel schneiden. Trockenfleisch in Streifen schneiden. Beides in einer Bratpfanne in Butter oder Olivenöl anbraten.

1dl Rahm\*

Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren oder im Thermomix 30 Sekunden auf Stufe 6 pürieren. Rahm hinzufügen und erneut pürieren oder im Thermomix 20 Sekunden auf Stufe 8 schaumig schlagen.

\*Wer es vegan oder vegetarisch mag, lässt einfach Fleisch und Milchprodukte weg oder ersetzt sie durch entsprechende vegane Artikel.

Die Suppe in heisse Teller umfüllen und das Apfel-Trockenfleisch-Topping über die Suppe verteilen. Heiss geniessen.

