

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE

Zutaten (für 4 Portionen)

- 3 mehlig kochende Kartoffeln (max. 300g geputzt)
- 1 Stange Lauch (max. 250g geputzt)
- 1 EL Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 50g Schinkenwürfel (z.B. Katenschinken)
- 500ml heiße Gemüsebrühe
- 100-150ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

1. Kartoffeln mit dem **Gemüeschäler** schälen, mit dem **Santokumesser** in Stifte schneiden, dann fein würfeln und in den **runden Zaubermeister** geben.
2. Lauch putzen, in Ringe schneiden und zu den Kartoffeln geben.
3. Majoran, Lorbeerblatt und Schinkenwürfel ebenfalls in den **runden Zaubermeister** geben.
4. Heiße Brühe aus heißem Wasser und 2 TL Gemüsebrühe-Pulver darüber gießen.
5. Den **runden Zaubermeister** mit Deckel für 6 Minuten bei 800 Watt in die Mikrowelle geben, um das Gemüse zu garen.
6. Aus der Mikrowelle holen, umrühren und weitere 5 Minuten in der Mikrowelle garen.
7. Erneut aus der Mikrowelle holen, Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend noch einmal 1-2 Minute in der Mikrowelle garen

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Variations-Tipps:

- Majoran durch Kräuter der Provence oder Estragon ersetzen
- 100ml der Brühe durch Weißwein ersetzen
- Vegetarisch: Suppe ohne Schinken machen ODER
- Schinken weglassen und vor dem Servieren Lachsstreifen oder Krabben in die heiße Suppe geben (ca. 20g pro Portion)

Tipps:

Garzeiten in der Mikrowelle individuell berechnen: www.mikrowellenkochen.de/mikrowelle-zeit-umrechnen

