

# Porree-Cremesuppe

## Zutaten für 4 Personen

- 500 g Porré
- 2 EL Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 2 EL Meerrettich
- Salz
- 2 Esslöffel grob gehackte Walnüsse

## Zubereitung

Den geputzten Lauch in feine Ringe schneiden. 2 EL der dunklen Lauchringe beiseitelegen. Den restlichen Lauch in Butter andünsten. Dann die Brühe zugießen und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren. Die Sahne zugeben und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen. Mit Meerrettich und Salz abschmecken. Die dunklen Lauchringe in der Suppe kurz aufkochen lassen. Danach sofort auf die Teller verteilen, mit den gehackten Nüssen bestreuen und servieren.

## Zubereitungszeit

ca. 20 Min.