



VICHYSOISE

Für 2 Personen:

- 1 EL Olivenöl
- 1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, geschält und gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und klein gewürfelt
- 100 ml Weißwein (alternativ: Wasser)
- 1 l heißes Wasser
- 1,5–2 TL Salz
- 500 g Salatgurke, geschält und in Scheiben geschnitten
- 100 ml (pflanzliche) Sahne
- Etwas Dill zum Garnieren

Zeitaufwand:

ca. 20 Minuten plus Kühlzeit

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Lauch, Zwiebeln und Knoblauch kurz unter Rühren darin anbraten, ohne dass sie braun werden. Gewürfelte Kartoffeln hinzufügen, kurz anbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Wasser und Salz hinzufügen und die Kartoffeln ca. 10 Minuten weich kochen.

Ca. 2 Scheiben der geschälten Salatgurke klein würfeln und zum Garnieren beiseitestellen. Die restlichen Gurkenscheiben und die Sahne mit dem Inhalt des Topfes im Standmixer cremig pürieren. Gegebenenfalls mit Salz fertig abschmecken oder mehr Wasser hinzufügen, wenn die Suppe noch zu dickflüssig ist.

Die Suppe abkühlen lassen. Bei Zimmertemperatur mit Dill und Gurkenwürfeln garniert servieren (die Suppe kann natürlich auch warm gegessen werden).