



## Lauch-Kartoffelsuppe mit Mettwürsten

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

250 Gramm	Kartoffel aus dem Glas vorgekocht
200 Gramm	Lauch
30 Gramm	Speckwürfel (fertig geschnitten)
2 Stangen	Frühlingszwiebeln
800 ml	Gemüsefonds
150 ml	Weißwein trocken
100 ml	Sahne
1 Stück	Zitrone
2 Stück	Mettwürste geräuchert
	Pfeffer, Salz

### Zubereitung

Den Speck in einen Topf geben und leicht anschwitzen. Danach die Kartoffeln grob gewürfelt dazu geben. Die Lauchstangen in feine Streifen schneiden und ebenfalls dazu geben. Desgleich die Frühlingszwiebel. Alles glasig anziehen lassen.

Sodann mit der Brühe und dem Wein ablöschen und weiter köcheln lassen. Im Mixer alles fein pürieren, die Sahne hinzugehen und mit Pfeffer und Salz sowie Zitronensaft nach Wahl fein würzen.

Die Mettwürste in Scheiben schneiden und kurz mit ziehen lassen