

## KRESSE- RAHM- SUPPE



1 kleine Stange Lauch

1 Kartoffel (100g)

4 Kästchen Gartenkresse oder 150 g Brunnenkresse

50gr Butter

$\frac{3}{4}$  l Hühnerbrühe, oder Fleischbrühe möglichst selbstgekocht

100g Gouda, alt

$\frac{1}{4}$  Sahne

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Porree putzen, waschen, und in grobe Ringe schneiden.

Kartoffel schälen und grob würfeln.

Kresse abspülen, und die Blätter von den Stielen schneiden.

Porree und Kartoffel in Butter andünsten, bis der Porree glasig ist.

Brühe und die Hälfte der Kresse zufügen und 20 Min. garen.

Suppe im Topf mit dem Pürierstab fein hacken und nach und nach die Sahne einlaufen lassen.

Suppe wieder erhitzen und den geriebenen Käse darin schmelzen

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmal aufschlagen

Mit dem Rest der Kresse bestreuen und servieren.

Bemerkung: Schmeckt auch ohne Käse