



ZUTATEN

200 g	Lauch
100 g	Zwiebel
20 ml	Rapsöl
350 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Saure Sahne
50 ml	Schlagsahne, 30% Fett
50 g	Schmelzkäse
	Salz
	Pfeffer, weiß
	Paprika, edelsüß
	Schnittlauch
	Petersilie
20 g	Lauch <i>frisch</i>
	Petersilienblatt <i>frisch</i>

KÄSE-LAUCH-SUPPE VEGETARISCH

für 4 Portionen

1. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Zwiebeln putzen und in Würfel schneiden und zusammen mit dem Öl im Topf schwitzen lassen. Wenn die Zwiebeln glasig sind den Lauch hinzufügen.
3. Mit Brühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.
4. Saure Sahne, Schlagsahne und Schmelzkäse hinzufügen und kurz aufkochen.
5. Die Suppe abschmecken und mit etwas frischem Lauch und Petersilie garnieren.



Die Rezepte
findest du hier!

TIPP:

Die Suppe schmeckt gut zum Abendbrot.
Dazu passt frisch gebackenes Vollkornbaguette.