

# Käse-Lauch-Suppe

Diese Käse-Lauch-Suppe ist ein aromatisches Suppen-Rezept. Schnell zubereitet, wunderbar cremig und perfekt für kalte Tage, eine sättigende Mahlzeit für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

800 g	Lauch (ungeputzt)
500 g	<a href="#">Faschiertes</a> (Hackfleisch gemischt)
750 ml	Gemüsebrühe
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
175 g	Doppelrahmfrischkäse
20 g	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
50 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (große)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)
1 EL	Thymianblätter (frische)
1 Prise	Muskatnuss
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

- Um eine cremige **Käse-Lauch-Suppe** zuzubereiten, den Lauch gründlich unter fließendem Wasser reinigen, den Wurzelansatz entfernen und die äußeren Blätter abziehen. Anschließend in etwa 1 cm breite Ringe oder Halbringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
- In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen und das Faschierte bei hoher Temperatur krümelig anbraten, dabei leicht salzen. Sobald das Fleisch Farbe angenommen hat, Lauch

und Zwiebeln zugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten andünsten. Nun den Knoblauch unterrühren und kurz mitbraten, bis er aromatisch duftet.

3. Mit Gemüsebrühe und Schlagobers ablöschen, anschließend mit Muskatnuss, schwarzem Pfeffer und Thymianblättchen würzen. Die Suppe mit halb geöffnetem Deckel ca. 5 Minuten sanft, bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Währenddessen Parmesan und einen Käse nach Wahl (z. B. Gouda, Emmentaler oder Cheddar) fein reiben und vermengen. Zum Schluss [Frischkäse](#) und geriebenen Käse in die Suppe einrühren, bis alles vollständig geschmolzen ist. Die Käse-Lauch-Suppe nochmals abschmecken und heiß servieren.

## Tipp

Die Käse-Lauch-Suppe eignet sich hervorragend zum Vorbereiten und Wiederaufwärmen. Zur Suppen ein Baugette oder eine Scheibe Vollkornbrot reichen.