Käse-Lauchsuppe

Die Käse-Lauchsuppe ist eine wunderbare, würzige Cremesuppe für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 Stangen	Lauch
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
300 g	Sahneschmelzkäse
1 l	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die **Käse-Lauchsuppe** die Lauchstangen putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und fein zerschneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Knoblauch 2-3 Minuten glasig andünsten. Den Lauch zugeben und einige Minuten mitrösten.

2. Nun mit Gemüsebrühe aufgießen, den Sahneschmelzkäse einrühren, aufkochen und bei niedriger Temperatur etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Käse-Lauchsuppe mit einem Stabmixer grob pürieren und heiß servieren.

Tipp

Zur Käse-Lauchsuppe frisches Weißbrot reichen, oder die Cremesuppe mit Croutons garnieren.