

Rezept

# Käse-Lauch-Suppe

Ein Rezept von Käse-Lauch-Suppe, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2-3 Stangen</b> Lauch (ca. 500 g)	<b>250 g</b> Champignons
<b>1</b> Zwiebel	<b>2 EL</b> Butter
<b>300 g</b> Mett	<b>3/4 l</b> Gemüsebrühe
<b>1/8 l</b> trockener Weißwein (oder Gemüsebrühe)	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>150 g</b> Sahne	<b>2-3 EL</b> Mehl
<b>200 g</b> Sahne-Schmelzkäse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in Streifen schneiden. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mett darin bei mittlerer Hitze krümelig anbraten. Den Lauch, die Pilze und die Zwiebel dazugeben und alles ca. 5 Min. andünsten. Die Brühe und den Wein zugießen und die Suppe ca. 5 Min. kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Sahne und das Mehl verrühren, in die Suppe rühren und ca. 5 Min. kochen. Den Schmelzkäse in Stücke schneiden und in der Suppe unter Rühren auflösen, dabei den Topf vom Herd nehmen. Die Suppe vor dem Servieren nochmals abschmecken.