

## Rezept

# Lauch-Käse-Suppe mit Brot

Ein Rezept von Lauch-Käse-Suppe mit Brot, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 dicke Stange</b> Lauch	<b>150 g</b> altbackenes Weißbrot (vom Vortag)
<b>250 g</b> würziger Hartkäse (z. B. Appenzeller oder Greyerzer)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2 TL</b> Kümmelsamen (wer mag)	<b>1 TL</b> getrockneter Majoran
<b>1 l</b> Gemüse- oder Fleischbrühe	<b>2 EL</b> Butter
Pfeffer	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Vom Lauch das Wurzelbüschel und alle welken Teile abschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen, auch zwischen den Schichten. Lauch in feine Streifen schneiden. Vom zarten Grün etwa 2 EL beiseitelegen. Das Brot in kleine Würfel schneiden. Den Käse von der Rinde befreien und fein reiben. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Die Brotwürfel in einem Suppentopf bei mittlerer Hitze unter Rühren in etwa 2 Minuten goldbraun anrösten. Lauchstreifen, Knoblauch, Majoran und eventuell den Kümmel mit 1 EL Butter dazugeben. Alles noch etwa 2 Minuten braten.
3. Die Brühe dazugießen und zum Kochen bringen. Käse einrühren und bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren in der Suppe in 4-5 Minuten schmelzen lassen, bis sie sämig ist.
4. Inzwischen die übrige Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die grünen Lauchstreifen darin bei geringer bis mittlerer Hitze bissfest dünsten, salzen.
5. Die Suppe mit Salz (Vorsicht, der Käse ist auch salzig!) und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmte Suppenteller geben. Vorm Servieren die gedünsteten Lauchstreifen aufstreuen.