

Rezept

# Lauch-Käse-Suppe

Ein Rezept von Lauch-Käse-Suppe, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Lauch	<b>2 EL</b> Butter
<b>1</b> gehäufter EL Mehl	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
<b>1 l</b> Gemüsebrühe	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>125 g</b> Emmentaler (oder Greyerzer)	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>100 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, den Lauch darin 2-3 Min. unter Rühren andünsten. Mehl darüberstäuben, mit Wein ablöschen, kurz einkochen lassen. Brühe und Lorbeerblatt dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze 5 Min. kochen lassen.
2. Den Käse grob reiben. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen hacken. Das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen, 2 EL Lauch beiseitelegen. Käse und Sahne unterrühren und 5 Min. unter Rühren erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist, dann die Petersilie dazugeben und die Suppe pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. In Teller füllen und mit dem beiseitegelegten Lauch garnieren.