

Lauch Käse Suppe

Zutaten

- 600 g Lauch / Porree (bei mir waren das 3 Stangen)
- 2 EL Butter oder Margarine
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g Käse
- 50 g Schmelzkäse
- 100 g Béchamelsoße oder Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

1. Putzt den Lauch und schneidet ihn in 5 mm breite Ringe. Legt ein paar Ringe für die spätere Dekoration zur Seite.
2. Schmelzt die Margarine in einem Topf und schwitzt den Lauch für etwa 5 Minuten darin an.
3. Löscht mit der Gemüsebrühe ab. ygebt das Lorbeerblatt hinzu und lasst alles für 5 bis 10 Minuten köcheln.
4. Reibt den Käse und rührt ihn, zusammen mit der Sauce Béchamel und dem Schmelzkäse, in die Suppe ein.
5. Wenn der Käse geschmolzen ist, püriert ihr alles mit dem Stabmixer.
6. Schmeckt Eure Lauch Käse Suppe mit Pfeffer, Salz und Muskat ab.
7. Serviert die Suppe heiß und dekoriert sie mit den übrigen Lauchringen.

