

Schnelles Rezept für Käselauchsuppe:

Zutaten:

- 2 Stangen Lauch
- 200g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 200g Sahne
- 200g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Cheddar)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch und Kartoffeln waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Lauch und Kartoffeln darin anbraten.
3. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
4. Die Sahne hinzufügen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, bis sie glatt ist.
5. Den geriebenen Käse unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Fertig!