

Käse-Lauch-Suppe (für 4 Personen)

Zutaten: 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Stangen Lauch
1 Becher Schmelzkäse
1 Becher Schmelzkäse mit Kräutern
1 Liter Gemüsebrühe
Sahne
Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch in Butter anbraten. Wenn Zwiebeln glasig sind, Lauch dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen.

Schmelzkäse unter Rühren darin auflösen und solange weiterköcheln lassen, bis der Lauch gar ist. Mit Pfeffer und Sahne abschmecken -fertig!

Evtl. einen Schuss Weißwein zugeben und/oder Croutons und Schnittlauch drüberstreuen.