

# Vegetarische Käse-Lauch-Suppe

## Zutaten für 8 Personen

- 200 g Sojaschnetzel
- 2 Zwiebeln
- 4 Stangen Lauch
- 4 bis 6 Esslöffel Butter
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 400 g Schmelzkäse
- 160 g geriebener Käse (würzig)
- 1 Teelöffel Muskatnuss (gerieben)
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

### 1. Schritt

Sojaschnetzel in den Topf geben und mit Wasser ganz bedecken. Aufkochen bis sie vollgesogen sind. Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den grünen Teil ebenfalls fast bis zum Ende schneiden. Butter in den Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebeln und Lauch dazu geben und alles 5 Minuten andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

### 2. Schritt

Mit Gemüsebrühe aufgießen und 10-15 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Lauch weich ist. Schmelzkäse und geriebenen Käse dazugeben und unterrühren. Die vegetarische Käse-Lauch-Suppe mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.