

Vatti's Spezial-Lauchcreme-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- Öl zum Anbraten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Lauch
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 g frische Champignons
- 200 g Schmelzkäse
- 1 Becher Creme Fraise
- 1 Bund Schnittlauch
- 150 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Parmesan
- Pfeffer, Salz
- Muskatnuss nach Geschmack



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, in zwei Hälften schneiden und diese in halbe Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Schnittlauch fein hacken. Die Lauchstangen in Ringe schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Hitze reduzieren und den Knoblauch, den Lauch und die Zwiebel zugeben. Etwas vom grünen Teil des Lauches zum Anrichten zurückhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Zwiebeln glasig geschwitzt sind, die Gemüsebrühe zugeben und etwa 5-10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Dann den Schmelzkäse, den Gouda, den Parmesan und die Creme Fraise einrühren. Mit Pfeffer, Salz, Schnittlauch und Muskatnuss abschmecken. Kurz vor dem Anrichten den grünen Lauch in der Suppe erwärmen.

Guten Appetit

alternative Zubereitung

Wenn Sie lieber eine cremige Suppe, bei uns heißt das dann immer - ohne Grünzeug - zubereiten möchten:

Das Hackfleisch und die Pilze in einer Pfanne anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Etwas Öl im Topf erhitzen, die Zwiebel, den Knoblauch und den Lauch darin anschwitzen. Dann die Gemüsebrühe zugeben und kurz aufkochen. Diese Masse dann mit dem Pürierstab pürieren. Käse, Creme Fraise und den Inhalt der Pfanne zugeben. Mit Pfeffer, Salz, Schnittlauch und Muskatnuss abschmecken.