



Rezept: Käse-Lauchzwiebel-Suppe

Für 4 Portionen braucht ihr:

2 Stangen Lauchzwiebel / Porree
2 Zehen Knoblauch
1 L Gemüsebrühe
400 g Kräuterschmelzkäse (2 Pk.)
1 EL Olivenöl (Für das Anbraten)

Gewürze:

Salz und Pfeffer (nach Belieben)

Und so geht's:

1. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch pressen. Beides in Öl andünsten.
2. Gemüsebrühe hinzufügen und aufkochen lassen.
3. Die Hitze reduzieren, Schmelzkäse dazugeben und schmelzen lassen.
4. 5-10 Minuten bei mittlerer Hitze garziehen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!