

Lauchsuppe mit Käse

2 Lauchstangen
1 mittlere Zwiebel
1 EL Butter

Lauch in feine Ringe schneiden und Zwiebel fein hacken. In der Butter glasig dünsten.

150 g Kartoffeln, gerieben
125 ml Weisswein
800 ml Gemüsebouillon, kräftig

Die geriebenen Kartoffeln zum Lauch geben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen, dann die Gemüsebouillon zugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

1 - 2 EL Creme fraiche

Creme fraiche unterrühren und die Suppe pürieren.

125 g Gruyere, gerieben

Vor dem Servieren den Käse einrühren oder separat dazu reichen.

steiertisch