Klare Lauch – Kartoffel – Suppe mit Käsecroutons

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });

Eine elegantere Version der „schnöden Kartoffelsuppe“, die gut in so manche Speisefolge passt, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Klare Lauch – Kartoffel – Suppe:
- 1,5 l gute Hühner – oder Rindfleischbrühe geriebener Bergkäse
- 100 g Butter
- 80 g Crème fraîche
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 300 g festkochend Kartoffeln in 2 – 3 cm großen Würfeln
- Das Weiße von 2 Stangen Porrèe in dünnen Ringen
- Etwas Knoblauchsalz, frisch geriebener Pfeffer
- Für die Käsecroutons:
- 10 dünne Scheiben Baguette
- 120 g geriebener Bergkäse
- 6 Tl Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Lauch und die Zwiebeln in der Butter leise, glasig anschwitzen lassen und mit dem Fond aufgießen.

Schritt3

Aufstoßen lassen und die gewürfelten Kartoffeln dazu geben.

Schritt4

Ca. 15 min. leise köcheln lassen, das Gemüse „bissfest“ halten, ev. nachschmecken

Schritt5

Die gebräunten Baguettescheiben mit dem Reibkäse belegen und im Backofen kurz und knusprig überbacken

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In vorgewärmten Tassen oder Tellern mit 1 Tl Crème fraiche anrichten, p. P. 2 Käsecroutons darüber geben.

Rezeptart: Klare Suppen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klare-lauch-kartoffel-suppe-mit-kaesecroutons/