

Käse-Lauch-Suppe

Zutaten:

120 g Linsen
2 große Stangen Lauch
2 große Kartoffeln
3 EL Rapsöl
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
400 g Schmelzkäse
Meersalz
schwarzer Pfeffer
getrockneter Majoran
gemahlener Kümmel
2 EL gehackte Haselnüsse
2 EL Balsamicoessig



Zubereitung:

Die Linsen mit der doppelten Menge Wasser 20-25 Min. weich garen, abgießen und beiseitestellen.

Den Lauch in feine Ringe schneiden.

Das Lauchgrün beiseitestellt.

Die Kartoffeln in Stücke schneiden.

2 EL ÖL in einem Topf erhitzen, den weißen Teil des Lauches und die Kartoffeln darin anbraten, mit der Gemüsebrühe angießen und 15 Min. köcheln lassen.

Die Sahne und den Schmelzkäse zugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen.

Für die Einlage 1 EL ÖL in einer Pfanne erhitzen und das beiseitegestellte Lauchgrün darin anbraten. Die Nüsse zugeben und mitbraten. Das Topping mit Salz, Pfeffer und den Balsamicoessig abschmecken. Die Suppe mit dem Topping servieren.