

Käse-Lauch-Suppe

mit Pfefferbeißern

Zeit: 40 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Suppen & Eintöpfe

Diese Suppe ist nicht nur an kalten Tagen ein echter Gaumenschmaus. Genuss mit jedem Löffel und mit unseren fettarmen Pfefferbeißern ist dieses Rezept ideal für deine Bedürfnisse!

Zutaten

Portionsgröße: 3 Person(en)



300 g

[PFEFFERBEISSER, 300 G](#)

5,99

(19,97/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

1 Stange	Stange Lauch (ca. 300 g)
4	Kartoffeln (mittelgroß, festkochend)
1	Knoblauchzehe
1 TL	Rapsöl
700 ml	Brühe (zubereitet)
150 g	Schmelzkäse (9% Fett)
2 EL	Kochsahne
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Zur Vorbereitung die Pfefferbeißer in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Den Lauch vertikal halbieren, zwischen den einzelnen Blättern gründlich waschen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und pressen.
2. Anschließend das Öl in einem beschichteten Topf erhitzen, die Pfefferbeißer hineingeben und kräftig anbraten. Nach ca. 10 Minuten die Kartoffeln und den Lauch hinzugeben, alles kurz dünsten und mit Fond ablöschen.
3. Die Suppe ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Schmelzkäse und die Sahne unterrühren, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.