



Brotsuppe mit Lauch und Käse

Zutaten für 4 Portionen

- » 1 Zwiebel
- » 1 Stange Lauch
- » 150 g altbackenes dunkles Roggenbrot
- » 2 EL Butter
- » 1-2 TL Kümmelsamen
- » 1 l Gemüsebrühe
- » 150 g würziger Bergkäse
- » 1 Bund Schnittlauch
- » 75 g Sahne
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Vorbereitung

1. Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.

2. Vom Lauch das Wurzelende und die dunkelgrünen Teile entfernen, längs bis zur Mitte einschneiden, waschen und in feine Streifen schneiden.

3. Das Roggenbrot in kleine Würfel schneiden. 2 EL Würfel beiseitelegen.

Zubereitung

1. 1 EL Butter in einem Suppentopf zerlassen. Zwiebel und Lauch mit Kümmelsamen darin bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Zwiebel glasig ist.

2. Die restlichen Brotwürfel dazugeben und kurz mitdünsten.

3. Die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Brot weich ist und die Suppe bindet.

4. Käse entrinden und reiben. Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden.

5. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die beiseitegelegten Brotwürfel darin knusprig braten.

6. Sahne und etwa 100 g geriebenen Käse zur Suppe geben und den Käse unter Rühren schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

7. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den knusprigen Brotwürfeln, Schnittlauchröllchen und geriebenem Käse bestreuen. Sofort servieren.