



## RS Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe

mit Zwiebel-Crostini"



ca. 1,5h



4 Portionen

Eine samtige Kartoffel-Lauch-Suppe, verfeinert mit Trüffelöl und Crème fraîche. Serviert mit knusprigen Sauerteigcrostini mit Käse und karamellisierten Zwiebeln – ein wärmender Genuss, der Gemütlichkeit auf den Teller bringt. Ideal als elegante Vorspeise für festliche Menüs oder als edles Comfort Food an kalten Winterabenden.



## Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche<sup>2</sup>
- 2 Vollkornbaguettebrötchen<sup>1,3</sup>
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>
- 10g Schnittlauch
- 2 Pck. Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter<sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- großer Topf
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



### 1. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10Min. braten. Die Hitze reduzieren, 1 Prise Salz und ½TL Zucker zugeben und die **Zwiebeln** in weiteren 15-20Min. goldbraun braten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Suppe pürieren

**2EL Crème fraîche** für die **Garnitur** aufbewahren. Den Topf vom Herd nehmen und die **restliche Crème fraîche** einrühren. Die **Suppe** fein pürieren und ggf. etwas Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** in feine Ringe schneiden. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



### 5. Brot rösten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Brötchen** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen in ca. 2Min. goldbraun rösten. Die **Crostini** wenden, mit dem **Käse** bestreuen und weitere 2Min. rösten, bis der **Käse** geschmolzen ist, dann aus dem Ofen nehmen.



### 3. Suppe kochen

Den **Lauch** in einem großen Topf mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 1-2Min. glasig anbraten, dann 1,2L Wasser angießen. Sobald das Wasser heiß ist, das **Brühgewürz** zugeben und auflösen. Die **Kartoffeln** dazugeben und einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



### 6. Crostini verfeinern

Die **karamellisierten Zwiebeln** auf den **Crostini** verteilen. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Suppe** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und mit dem **Trüffelöl** beträufeln. Mit der **restlichen Crème fraîche** und dem **Schnittlauch** garniert servieren und die **Crostini** dazu reichen.