



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 fraîche²
- 2 Vollkornbaguettebrötchen^{1,3}
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt²
- 10g Schnittlauch
- 2 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter²
- 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.



2. Gemüse schneiden

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



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.



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.



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.



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.