

# MARLEY SPOON



## Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe

mit Zwiebel-Crostini



ca. 1,5h



2 Portionen

Eine samtige Kartoffel-Lauch-Suppe, verfeinert mit Trüffelpulver 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

- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche<sup>2</sup>
- 1 Pck. Trüffelpulver
- 1 Vollkornbaguettebrötchen<sup>1,3</sup>
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>2</sup>
- 10g Schnittlauch

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleine Pfanne
- mittelgroßer 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 765kcal, Fett 39.5g,  
Kohlenhydrate 78.5g, Eiweiß 20.9g



### 1. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, dann in einer kleinen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10Min. braten. Die Hitze reduzieren, 1 Prise Salz und 1 kräftige Prise Zucker zugeben und die **Zwiebeln** in weiteren 15-20Min. goldbraun braten. Mit je 1 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 mittelgroßen Topf mit 1EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze in 1-2Min. glasig anbraten. 600ml Wasser angießen. Sobald das Wasser heiß ist, die **½ des Brühgewürzes** 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

**1EL 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 dem **Trüffelpulver** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Brot rösten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Das **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 der **restlichen Crème fraîche** und dem **Schnittlauch** garniert servieren. Die **Crostini** dazu reichen.