

Käse-Lauch-Suppe mit vegetarischem Hack und Brotchips

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

1 1/2 Lauchstangen
1 Zwiebel
500 ml Gemüsebrühe
200 g Schmelzkäse
100 ml Sahne
180 g Rügenwalder Mühle Vegetarisches Mühlen Hack
1/4 Bund Petersilie, glatt

Für die Brotchips

4 Scheiben Graubrot
2 Esslöffel Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe
1/4 Bund Petersilie, glatt

Du denkst, vegetarisches Essen kann nicht richtig deftig sein? Dann hast du die würzig-cremige Käse-Lauch-Suppe mit saftigem Veggie-Hack noch nicht probiert. Statt einfach nur auf Fleisch zu verzichten, kommt hier Soja zum Einsatz. Ein paar knusprige Brotchips dazu und sogar die kritischsten Fleischesser sind überzeugt - Ehrenwort!

- 1 -

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Lauch putzen und in Ringe schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Lauch und Zwiebeln in einem Topf mit Öl anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und 10 Min. köcheln.

- 3 -

Schmelzkäse und Sahne unterrühren. Suppe fein pürieren.

- 4 -

Vegetarisches Hack in einer Pfanne mit Öl 3-4 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und mit Hack vermengen.

- 5 -

Für die Brotchips Graubrot in sehr dünne Scheiben schneiden (ca. 3 mm). Brotscheiben auf ein Ofenrost legen und mit Öl einpinseln. Ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

- 6 -

Knoblauch schälen, Zehe halbieren und mit der Schnittseite über die gerösteten Brotscheiben reiben. Mit etwas gehackter Petersilie und grobem Salz garnieren.

- 7 -

Suppe auf Schüsseln verteilen, mit einem Spritzer Sahne, gebratenem Hack und Petersilie toppen. Mit Brotchips servieren.