

Lauch-Käsesuppe Kartoffeln

mit

Ein Suppenkasper bin ich eigentlich nicht – auch noch nie gewesen -. Aber hin und wieder bekomme ich doch richtig Lust auf ein schönes Süppchen, gerade wenn es kalt ist, regnet oder schneit und früh dunkel wird. Dann esse ich aber ganz gern cremige Suppen. Da habe ich das Gefühl, etwas richtiges im Magen zu haben. Diese Kraftbrühen sind doch eher als Vorspeise geeignet und nicht als Hauptgang.







Als ich noch klein war, gab es daheim immer an Samstagen Suppen. Vielleicht habe ich zu viel davon abbekommen. Aber diese leckere Lauch-Käsesuppe liebe ich geradezu und könnte sie öfters essen. Ja, gut, auch nicht jede Woche, aber schon einmal oder auch zweimal im Monat würde gehen.

Die Hauptzutat ist bei dieser Suppe natürlich der Lauch. Lauch, auch als Porree bekannt, wird hauptsächlich im Mittelmeerraum und in Europa angebaut. Die Aussaat im Freiland erfolgt im März bis April. Lauch braucht einen sonnigen bis halbschattigen, geschützten Ort und ausreichend Flüssigkeit. Auch darf das Düngen im Sommer nicht vernachlässigt werden. Je nach Sorte kann der Lauch dann schon ab Juni geerntet werden.

Nun möchte ich Euch nicht länger auf die Folter spannen. Hier kommt das Rezept:









Das Rezept für meine Lauch-Käsesuppe mit Kartoffeln:

Zutaten:

- 3 Stangen Lauch
- 500 g Hackfleisch
- 400 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 200 g Sahne
- 150 g Frischkäse
- 30 g Parmesan
- 70 g geriebener Gouda
- 700 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Lauch waschen und in Ringe schneiden.
2. Kartoffeln in Würfel schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch anbraten.
4. Kartoffelwürfel dazugeben und anschwitzen.
5. Lauch unterrühren und ca. 1-2 Minuten mit dünsten.
6. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
7. Frischkäse unterrühren.
8. Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen.
9. Parmesan und geriebener Käse einrühren.

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**

Ich wünsche Euch guten Appetit!







Weitere leckere Rezepte:

- [Karotten-Ingwer-Suppe](#)
- [Wirsingsuppe](#)
- [Flädlesuppe](#)
- [Erbsensuppe](#)
- [Eintopf – Gaisburger Marsch –](#)