

Käse-Lauch-Suppe mit Thymian-Semmelbrösel-Crunch

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Person

Niveau: einfach

Zutaten:

2–3 Stangen Lauch

2 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen

2 EL Weihenstephan Butter

700 ml Gemüsebrühe

250 g Schmelzkäse

100 g geriebener Cheddar

1 EL Senf

200 g Weihenstephan Kochsahne 15%

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

Salz, Pfeffer

3–4 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. 1 EL Butter in einem großen Topf erhitzen und die Lauchringe darin ca. 5–8 Min. dünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 10 Min. köcheln lassen.
2. Schmelzkäse, Cheddar, Senf und Sahne zugeben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und leicht köcheln lassen, bis es eine cremige Suppe ergibt.
3. In der Zwischenzeit die restliche Butter (1 EL) in einer Pfanne erhitzen und darin Semmelbrösel mit Knoblauch und Thymianblättchen goldbraun anrösten.
4. Die Suppe in Schalen anrichten, mit den Bröseln bestreuen und sofort heiß servieren.