



Käse-Lauch-Suppe

Zeit: 30 Minuten Schwierigkeit: einfach



Zutaten (für 4 Personen)

- **Zutaten für die Suppe:**
- **500 g** mehlig kochende Kartoffeln
- **400 g** Lauch
- 1 Apfel
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Butter
- **125 ml** trockener Weißwein
- **800 ml** Gemüsebrühe
- **100 g** Sahne

- **150 g** Alma Schnittlauch
- **zum Würzen:** Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- **Zutaten für das Topping:**
- etwas Butter
- **1** Apfel
- **5** Scheiben Speck
- einige gehackte Walnüsse
- etwas Thymian
- etwas Honig
- etwas Salz
- **50 ml** Sahne
- **25 g** Alma Schnittlauch

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Apfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Schalotte, Knoblauchzehe, Lauchringe andünsten. Kartoffel- und Apfelstücke zugeben und alles gute 3 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
2. Mit dem Weißwein ablöschen, Gemüsebrühe zugießen und alles ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Alma Schnittlauch, Sahne und Gewürze zugeben und mit einem Stabmixer glatt pürieren - wenn die Suppe noch zu dick ist, etwas Sahne oder Gemüsebrühe zugeben und nochmals pürieren. Final mit den Gewürzen abschmecken.
3. Für die Toppings: Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Apfel entkernen und in Achtel schneiden. Speck in der Pfanne knusprig auslassen und danach die Apfelspalten in der Pfanne mit einem zusätzlichen Löffel Butterschmalz anbraten. Die Suppe in Suppenschüsseln füllen. Sahne mit Alma Schnittlauch aufkochen lassen und Suppe damit beträufeln. Gebratene Apfelspalten, Speck, gehackte Walnüsse auf der Suppe verteilen und mit etwas Honig beträufeln. Mit frischem Thymian servieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!