

## Lauchcremesuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Lauch – 1 große Kartoffel – 1 Zwiebel – 1 Knoblauchzehe – 40 g Butter – 125 g Crème fraîche – 125 g Ziegenfrischkäse – 2 EL Gemüsebrühe – Pfeffer – ½ TL Kreuzkümmel – ½ TL Kümmel – 1 l Wasser – 1 EL Zitronensaft –  
*Croutons:* 3 Scheiben Brot – Olivenöl

### Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Lauch in Ringe schneiden und gründlich waschen. Die Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden
- Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten
- Kartoffel und Lauch zugeben und kurz mitdünsten
- Mit Wasser ablöschen und Gemüsebrühe einrühren. Im geschlossenen Topf auf milder Hitze so lange köcheln lassen bis das Gemüse gar ist
- In der Zwischenzeit das Brot würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin unter Rühren so lange anrösten bis sie gebräunt und knusprig sind
- Die Suppe pürieren und mit den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken
- Zum Schluss Crème fraîche und Ziegenfrischkäse unterrühren

Wir wünschen guten Appetit!

