Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Lauch-Käsesuppe

Zutaten:
Für 4 Portionen
1 Stange Lauch, 50 g geräucherter Bauchspeck, 100 g Champignons, 150 g Camembert,
1 EL Butter, 1 l Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer, 100 ml Schlagobers,
frischen Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung:
Den gewaschenen Lauch in feine Ringe schneiden, den Speck in Streifen schneiden und zusammen in zerlassener Butter anrösten. Die gewaschenen Champignons blättrig schneiden, dazugeben und mitrösten.
Mit Suppe aufgießen, und zugedeckt ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.
Den Käse in Würfel schneiden und zur Suppe geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Stabmixer pürieren und das Obers einrühren.
Die Suppe nicht mehr sprudelnd kochen lassen, damit die Suppe cremig bleibt.
Bei zu starker Hitze flockt das Eiweiß aus.
Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Mit gerösteten Brotwürfel servieren.