

Käse- Lauch- Blumenkohlsuppe



Zutaten für 4 Personen:

700ml Gemüsebrühe
400g Blumenkohl, sehr klein gehackt
2 Stange Lauch
300g Sahneschmelzkäse
1TL Pfeffer
1TL Paprikapulver
2 Prisen Salz

Zubereitung:

In einem Topf die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und den klein zerstoßenen Blumenkohl etwa 5 min darin kochen.

In einem anderen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Porree in Ringe geschnitten auch etwa 5 min vorkochen, dann abgießen.

In dem Topf mit dem Blumenkohl den Sahnekäse zum Schmelzen bringen, am besten kräftig mit dem Schneebesen einrühren. Suppe würzen. Porree dazugeben, gut verrühren, fertig.