



Käse-Lauch-Suppe mit Nudeln



30 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

250g	Recheis Goldmarke Hörnchen
3 EL	Sonnenblumenöl
3	Lauchstangen
700 ml	kräftige Gemüsebrühe
175 g	Feinster Streich Cheddar
1 EL	Crème fraîche
100g	gekochte Käferbohnen
	Salz & Pfeffer
	etwas Muskat
	frischen Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Die Recheis Goldmarke Hörnchen bissfest kochen und beiseitestellen.
- 2 Für die Käse-Lauche-Suppe die Lauchstangen waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. In Sonnenblumenöl kräftig anrösten bis sie eine goldbraune Färbung bekommen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 5 Minuten köcheln lassen.
- 3 Dann den Rupp Feinster Streich Cheddar hinzufügen und die Crème fraîche unterrühren. Nochmals für ein paar Minuten köcheln lassen, die gekochten Käferbohnen dazugeben und zum Schluss mit Muskatnuss abschmecken.
- 4 Die fertige Suppe mit den bissfest gekochten Recheis Goldmarke Hörnchen und frischem Schnittlauch anrichten.