

hcremesuppe mit Crostini

Für zwei Personen

Für die Lauch-Creme-Suppe:

200 g gemischtes Hackfleisch	2 Stangen Porree	150 g Schmelzkäse (Natur)
150 g Kräuterschmelzkäse	1 l Gemüsefond	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Crostini:

$\frac{1}{2}$ Baguette	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
50 g Butter	Rapsöl	

Für die Lauch-Creme-Suppe:

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Fett anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Porree waschen und von den Enden und der äußeren Schale befreien, dann halbieren und in Ringe schneiden. Porreeringe für etwa 10 Minuten im Salzwasser garen, dann durch ein Sieb abgießen und zur Suppe hinzugeben. Schmelzkäse unterheben und unter Rühren in der Suppe auflösen lassen.

Für die Crostini:

Vier schmale Scheiben vom Baguette abschneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Crostini darin anrösten. Knoblauch abziehen, kleinhacken und mit der Butter vermengen. Crostini mit Knoblauchbutter bestreichen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Crostini mit Schnittlauch garnieren.

Die Lauch-Creme-Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit Crostini servieren.

Gerda Bernhardt am 30. Mai 2017