

Lauch-Suppe mit Schinken-Blätterteig-Stangen

Für vier Portionen

Für die Lauchsuppe:

2 Stangen Lauch	2 mittlere Kartoffeln, mehlig.	20 g Butter
700 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Für die Blätterteigstangen:

2 Scheiben TK Blätterteig	1 Eigelb	3 Scheiben gekochter Schinken
Mehl	Petersilie	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst Lauch und Kartoffeln putzen und waschen. Die Kartoffeln schälen und alles klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und beides darin mit etwas Farbe anschwitzen. Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Suppe mit etwas Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Danach beide Scheiben Blätterteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Hälfte mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Schinken belegen. Mit der zweiten Teigplatte belegen und etwas andrücken. In ein Zentimeter breite Streifen schneiden, Streifen leicht eindrehen und auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Sahne in die Suppe geben, kurz aufkochen und die Suppe fein pürieren. Mit Muskatnuss würzen, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und die Blätterteigstangen dazu reichen.

Horst Lichter am 17. Januar 2015