



LAUCHCREMESUPPE

Zutaten:

200 g Lauch, 30 g Butter, 20 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Suppe, Obers, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Lauch in feine Streifen schneiden, 1/3 der Menge zur Seite legen
- Butter schmelzen, Lauch anschwitzen, Mehl beigegeben, durchrösten, mit Suppe aufgießen und verrühren
- Obers beifügen und 20 min kochen
- pürieren und würzen
- restliche Lauchstreifen in Salzwasser kochen, abseihen und in die Suppe geben

