

Lauchsuppe mit Apfel und Ziegenkäse



Zutaten (8 Personen):

- 5 Stangen Lauch (ca. 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 300 g Knollensellerie
- 2 Kartoffeln (groß)
- 2 Äpfel
- 40 g Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 100 g Ziegenkäserolle
- 3 Stiele Majoran
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Lauch waschen und in grobe Ringe schneiden. Zwiebel, Sellerie sowie Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Einen Apfel ebenfalls schälen, entkernen und in Stücke schneiden.

20 g Butter in einem großen Topf erhitzen. Zuerst die Zwiebelwürfel zufügen und andünsten. Danach Lauchringe, Apfelstücke, Sellerie- sowie Kartoffelwürfel hinzugeben und mitdünsten. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den zweiten Apfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Majoran waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

In einer Pfanne die restlichen 20 g Butter zerlassen, die Apfelscheiben und die Hälfte der Majoranblättchen darin andünsten. Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden. Das gekochte Gemüse fein pürieren, die Sahne untermischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen, mit Apfel- und Ziegenkäsescheiben garniert und mit den restlichen Majoranblättchen bestreut servieren.

Tipp:

Anstatt mit Ziegenkäserolle kann man auch sehr gut Ziegenfrischkäse nehmen und in Flöckchen auf die Suppe setzen.

Nährwertangaben: 246 kcal p.P., 15 g KH p.P.