

Zwiebel – Lauchsuppe mit Käse-Ecken

Zutaten für 2 Personen:

200 g Zwiebeln 1 kleine Stange Lauch ca. 100g
2 EL Rapsöl
1 Lorbeerblatt
400 ml Gemüsebrühe und 100 ml Weißwein oder auch Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, ½ TL gemahlener Koriander
2 Scheiben Vollkornbrot am besten selbstgemacht!
2 El geriebener Parmesankäse
1 El frische Petersilie oder Schnittlauch

1. Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Lauch glasig dünsten. Lorbeerblatt zufügen. Mit Brühe und Wein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Suppe ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Vollkornbrot in 4 Ecken schneiden und mit Käse bestreuen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech legen und im Ofen goldbraun überbacken.
4. Die Suppe auf zwei Teller verteilen und mit frischen Kräutern bestreuen, die warmen Käseecken zu der Suppe servieren.