

Vegetarische Käsesuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Sahne-Schmelzkäse, 1000 gr Porree, 1500 ml Milch, 300 gr Champignons, 0,5 Esslöffel Gemüsebrühe, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 8 Scheiben Brot, 0,5 Esslöffel Öl, 0,5 Esslöffel Soßenbinder.

Die Vorbereitungen:

Die hier angegebenen Mengen reichen als Hauptgericht, als Vorspeise müssen Sie die Mengen entsprechend reduzieren. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Porree putzen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden, das Brot in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Die Champignons im heißen Öl anbraten, die Lauchringe zugeben und ein paar Minuten dünsten lassen. Den Schmelzkäse, die Milch und die Gemüsebrühe zugeben und aufkochen. Den Soßenbinder einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu die Brotscheiben servieren und genießen. Guten Appetit!