Lauchsuppe
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr in Ringe geschnittener Lauch, 2 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Mehl, 1 l Wasser, 3 Esslöffel Knorr klare Fleischsuppe, 50 gr Adler Edelcreme Sahne, 2 Esslöffel Weißwein.

Die Zubereitung:

Lauch in heißem Öl andünsten. Mit Mehl bestäuben, durchdünsten, Wasser dazu gießen. Knorr Klare Fleischsuppe einstreuen und etwa 20 min bei schwacher Hitze kochen. Adler Edelcreme Sahne dazu geben, schmelzen lassen und mit Weißwein abschmecken. Mit dem Zauberstab durchquirlen.