



Lauch-Suppe vom Obazda mit Laugen-Croûtons



Zutaten:

- 150 g Karotten
- 1 Lauch
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 ml Gemüsebrühe
- ½ FL Weißbier
- 50 g Sahne
- 1 ½ Be Obazda
- 2 Stk. Laugenstangen
- Paprika-Edelsüß, Salz

Zubereitung:

1. Karotten waschen, schälen, der Länge nach vierteln und in Scheiben schneiden.
2. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
3. Butter in einem Topf zerlassen. Karotten und Lauch darin andünsten. Mit Mehl bestäuben. Mit Brühe, Bier und Sahne ablöschen.
4. Aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.
5. 1 ½ Becher Obazda dazugeben und in der Suppe schmelzen. Mit Paprika und Salz abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen.
6. Laugenstangen in 1 cm breite Scheiben schneiden und mit dem restlichen Obazda bestreichen. Im Backofen überbacken.
7. Suppe mit Croûtons anrichten und mit Paprika bestäuben.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet