



## Lauchcremesuppe

### Zutaten:

Frühlingslauch  
Petersilienwurzeln  
Sellerie  
Schalotten  
Frische Butter  
Gemüsebrühe  
Sahne  
Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

- Das weiße vom Lauch und wenig Schalotten klein schneiden
- Den Lauch und die Schalotten zusammen mit Sellerie und Petersilienwurzeln in frischer Butter farblos anschwitzen
- Dies daraufhin mit Mehl bestäuben und leicht rösten
- Mit der Gemüsebrühe und der Sahne (2/3 zu 1/3) aufgießen und mit Crème fraîche verfeinern
- Die Suppe mindestens 15 Minuten köcheln lassen und je nach Geschmack würzen
- Abschließend mit dem Stabmixer mixen und passieren. Das Grüne vom Lauch als Einlage fein schneiden und einmal mit aufkochen.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!**



# SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S