



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Lauchsuppe mit Dill-Tomaten und Schafskäse

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Lauch	3 Tomaten
1 weiße Zwiebel	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund frischen Dill	Salz
1 TL Zucker	20 g Butter
½ L Gemüsebrühe	100 g Schafskäse
0,25 L Milch	Paprikapulver

Zubereitung:

Lauch putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden.

Eine milde weiße Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

In einem Kochtopf Olivenöl erhitzen, Lauch und Zwiebeln darin auf mittlerer Temperatur ca. 10 Minuten weich dünsten.

Tomaten schälen und würfeln, den Dill kleinschneiden und die Hälfte mit den Tomatenwürfeln vermischen.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Den restlichen Dill fein hacken und mit einem gestrichenen Teelöffel Zucker zum Lauch geben und Wasser zufügen.

Die Lauchsuppe einmal kurz aufkochen lassen und ca. 15 Minuten auf mittlerer Temperatur köcheln lassen.

Die Lauchsuppe vom Herd nehmen, Milch zufügen und mit dem Mixstab pürieren.

Die Lauchsuppe wieder erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen und mit Pfeffer aus der Mühle und etwas Salz würzen.

Ein Stück Butter in der Lauchsuppe schmelzen lassen und in Suppentassen füllen, Schafskäse zerbröckeln und mit den Tomaten bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer