



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Lauchsuppe mit Bärlauchtomaten und Schafskäse

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

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 Bärlauch in feine Streifen schneiden und mit den Tomatenwürfeln vermischen.

Den 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



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



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 Bärlauchtomaten bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer