

Lauchcremsuppe - mit Parmesanhäubchen –

von Marita Winkelmann

- 300 g Lauch
- 2 El. Weizenvollkornmehl
- 1/2 l Gemüsebrühe oder Wasser
- 1/2 l Milch oder 1/4 l süße Sahne
- Kräutersalz
- Liebstöckel
- etwas geschlagene süße Sahne
- 1 El. Parmesan

Lauch sauber waschen und in kleine Stücke schneiden.

Das Weizenvollkornmehl im trockenen Topf auf kleiner Flamme dextrinieren, bis es angenehm duftet. Es darf auf keinen Fall dunkel werden.

Abkühlen lassen.

Lauch in der Flüssigkeit garen und anschließend zu dem dextrinierten Weizenvollkornmehl geben.

Einige Minuten durchköcheln lassen.

Mit dem Zauberstab oder im Mixer pürieren.

Mit den Gewürzen abschmecken und in vorgewärmte Suppentassen geben.

Mit Sahnetupfer und Parmesan bestreut servieren.