

Kochen mit Klaus

Lauchcremesuppe mit Mini-Knödeln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Lauch, 3 Lauchzwiebeln, 3 Knobzehen, Salz, Pfeffer, Muskat,
- Öl, 150 ml Weißwein, 2 EL Gemüsebrühe, 250 ml Cremefine,
- 2 EL helle Sauce, 1 Pck. Knödelinos, 100 g Hähnchenbrustscheiben

Zubereitung:

1. Lauch u. Lauchzwiebeln putzen. Lauchzwiebelweiß klein, Lauchzwiebelgrün u. Lauch in Ringe schneiden. 2 EL Zwiebelringe zur Garnierung auf Seite stellen. Hähnchenbrust in Scheiben schneiden.



2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Lauchzwiebeln u. Lauch anbraten, mit Wein u. 1 l heißem Wasser ablöschen. Gemüsebrühe einrühren, aufkochen u. zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Alles glatt pürieren. Cremefine zugießen, helle Sauce einrühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken.



3. Mini-Knödel in heißem Salzwasser nach Angabe zubereiten, herausnehmen. Je 4 Stück in der Suppe mit Hähnchenstreifen u. Lauchzwiebelringen garniert in tiefen Tellern servieren.



Tipp des Chaoten: Mit etwas Maggi die Suppe verfeinern.

