Scharfe Lauchsuppe

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (10-12 Personen)

» 1,5kg Porree
» 1-2 EL Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Mehl
» 250g Schlagsahne
» 1/4l Milch
» 3-4 EL Instant-Gemüse-Brühe
» 300g Putenbrust (geräuchert)
» 1 Dose Ananas
» Chilipulver
» 200g Schmelzkäse
» 50g ger. Gouda
» 200g Cashewnüsse
» 1 Pk. Brotchips

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
bis zu 15min

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Im heißen Fett andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl darüber stäuben, anschwitzen. Mit 2l Wasser, Sahne, Milch und Brühe unter Rühren ablöschen. Zugedeckt ca. 15min köcheln.

2. Putenbrust würfeln. Ananas abtropfen lassen und Saft dabei auffangen. 100ml Ananassaft und Chili in die Suppe rühren. Gesamten Käse unter Rühren darin schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Chili feurig abschmecken. Putenbrust, Ananas, Cashewkerne und Brotchips dazu reichen.

Nährwerte: 440kcal/E18g/F25g/KH32g pro Portion

angelegt am: 28.04.2005 Rezept-Nr: 1861

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke