

# 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

## 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

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

bis zu 15min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Rezept-Foto



angelegt am: 28.04.2005

Rezept-Nr: 1861

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