

# Lauch-Suppe mit gegrilltem Ziegenkäse und Walnüssen

Lauch, in manchen Regionen auch Porree genannt, ist ein Küchenklassiker mit unendlich viel Potential.

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 25 Min. III einfach



Bild: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Schalotte schälen und in Ringe schneiden. Kartoffel und Apfel schälen. Apfel vom Kern gehäusen befreien und Kartoffel und Apfel grob würfeln. Lauch putzen, gründlich unter fließendem Wasser waschen und in feine Streifen schneiden. Ein paar Streifen zum Garnieren beiseitelegen. Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte darin anbraten. Apfel und Kartoffeln dazugeben und 5 Min. mitbraten. Mit Wasser ablöschen und 10 Min. köcheln.
- Lauch, Sahne und Salz dazugeben und weitere 8–10 Min. bei geschlossenem Deckel garen.
- Währenddessen Ziegenkäse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bröckeln, Walnussbruch und Zucker darüber streuen und auf oberster Schiene im Ofen etwa 5 Min. goldbraun gratinieren. Trauben waschen und halbieren.
- Topf von der Herdplatte nehmen und das Gemüse zu einer Suppe pürieren. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Lauch, Sahne und Salz dazugeben und weitere 8–10 Min. bei geschlossenem Deckel garen.  
**Tipp:** Dazu passt ein knackiges Baguette.

## Zutaten für 2 Personen als Hauptspeise (oder 4 Personen Vorspeise):

- 1 Schalotte
- 1 große mehlig kochende Kartoffel
- 1/2 säuerlicher Apfel
- 2 Stangen Lauch
- 1–2 EL Olivenöl
- 300 ml Wasser
- 200 ml Schlagsahne
- 1 TL Meersalz
- Pfeffer
- 100 g Ziegenkäse-Rolle
- 1 Handvoll Walnussbruch
- 1/2 TL Zucker
- 1 Handvoll Trauben



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
 c/o Pretzlaw Communications  
 Kaiserdamm 13  
 14057 Berlin