

Lauch-Käse-Suppe mit Baumnüssen

LAUCH-KÄSE-SUPPE

Zutaten für 4 Personen

2	Stangen	Lauch	
2	Zehen	Knoblauch	
8	Zweige	Thymian	
1	EL	Olivenöl	
2	EL	Polenta (fein)	
1	l	Gemüsebouillon	
150	g	Blauschimmelkäse	(mit Gorgonzola wird die Suppe milder)
50	g	Baumnusskernen	
1	dl	Halbrahm	
		Salz	
		Pfeffer schwarz	aus der Mühle
1	EL	Butter	

Zubereitung

- 1 . Den Lauch rüsten, der Länge nach vierteln und quer in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Thymianblättchen von den Stielen streifen.
 - 2 . In einer grossen Pfanne das Öl erhitzen. Den Lauch mit dem Knoblauch und dem Thymian darin andünsten. Die Polenta dazugeben und kurz mitdünsten. Die Bouillon hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Suppe offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten leise kochen lassen.
 - 3 . Inzwischen den Käse in Würfel schneiden. Die Baumnüsse grob hacken.
 - 4 . Den Käse mit dem Rahm in die Suppe geben und unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - 5 . In einer kleinen Bratpfanne die Butter schmelzen. Die Baumnüsse beifügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze 1 – 2 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind.
 - 6 . Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Baumnusskernen bestreuen.
-