

**Sören Anders**  
**Lauchcremesuppe mit Käseknödeln**

**Freitag, 3. Februar 2023**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**  
**Heimatküche, Vegetarisch**

### Zutaten:

Für die Käseknödel:

200 g	Weißbrot oder Brötchen vom Vortag
80 ml	Milch
1	Schalotte
1 TL	Butterschmalz
½ Bund	glatte Petersilie
75 g	Bergkäse
2	Eier
1 Msp.	Muskat, frisch gerieben
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für die Suppe:

2 Stangen	Lauch
60 g	Knollensellerie
2	Kartoffeln, mehligkochend (150 g)
1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
1 l	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
1 Prise	Muskatnuss, feingerieben
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
80 g	Sahne



### Zubereitung:

1. Das Weißbrot oder die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, über die Brotscheiben geben und zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Die Schalotte schälen, fein schneiden.
4. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die fein geschnittene Schalotte darin goldgelb anschwitzen.
5. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
6. Den Käse in etwa 5 mm große Würfel schneiden.
7. Zum eingeweichten Brot Petersilie, gedünstete Schalotte und Eier geben und alles gut vermengen. Den Knödelteig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Dann die Käsewürfel untermischen und die Masse 10 Minuten ziehen lassen.
8. Für die Suppe den Lauch putzen, gründlich waschen und trockentupfen. Lauch in feine Streifen/Röllchen schneiden, 3 EL davon zur Seite stellen.
9. Den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden.
10. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.
11. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
12. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, den Lauch darin anschwitzen. Zwiebel, Kartoffel- und Selleriewürfel dazugeben und mit anschwitzen.

13. Gemüsebrühe angießen. Lorbeerblatt zugeben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten das Gemüse weichkochen.
14. In der Zwischenzeit in einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die beiseite gestellten Lauchstreifen darin andünsten. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen.
15. Für die Knödel in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
16. Mit angefeuchteten Händen aus der Brotmasse kleine Knödel formen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.
17. Sobald das Gemüse weichgekocht ist, das Lorbeerblatt entfernen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
18. In tiefe Teller die Knödel legen und mit der die Suppe auffüllen, die gedünsteten Lauchstreifen darüber geben.

Pro Portion: 565 kcal/ 2350 kJ  
36 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 39 g Fett