

## Das Rezept

### Lauchsuppe mit Käse-Crostini



#### Für 4 Personen

2 Lauchstängel,  
25 g Butter, 2 EL Mehl  
(gehäuft), 5 dl  
Gemüsebouillon,  
2,5 dl Milch, 1 EL  
Tomatenpüree, 1 TL  
Senf, 100 g Schinken,

am Stück, 150 g Tilsiter, gerieben, 8 Scheiben  
Pariserbrot, 1 Messerspitze Paprika, 1 Messer-  
spitze Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der  
Mühle.

Lauch in feine Ringe schneiden. In einer  
Pfanne Butter erhitzen, Lauch beifügen und  
andünsten. Mehl darüberstäuben, gut mischen  
und unter Wenden kurz mitdünsten. Langsam  
Bouillon dazurühren. Einige Löffel Milch mit  
Tomatenpüree und Senf verrühren und zusam-  
men mit restlicher Milch zur Bouillon geben.  
Suppe aufkochen, zugedeckt 5 Minuten leise  
kochen lassen. Gewürfelten Schinken zur  
Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und  
Muskatnuss abschmecken. Tilsiter auf Brot-  
scheiben verteilen und leicht andrücken.  
Käsebröte im auf 250 °C vorgeheizten Back-  
ofen kurz überbacken, bis der Käse ge-  
schmolzen ist. Zur Suppe servieren.

#### Miele Kursküche Spreitenbach