

Käse-Lauch-Suppe mit Wiener Würstchen getoppt mit Laugencroûtons

Family One-Pot-Gericht 30 – 40 Minuten • 4532 kJ/1083 kcal • Tag 5 kochen

27



Wiener Würstchen



Porree



Zwiebel



geriebener
Bergjausenkäse



Crème fraîche



Hühnerbrühe



Gewürzmischung „Hello
Muskat“



Knoblauchzehe



mehlig. Kartoffeln



Laugenzange



Petersilie glatt



Schnittlauch



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze 400 ml [600 ml | 800 ml] Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 Pürierstab und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Wiener Würstchen	200 g	300 g	400 g
Porree NL BE DE	1	1,5**	2
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
geriebener Bergkäuse 5)	50 g	75 g	100 g
Crème fraîche 5)	150 g	225 g**	300 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 3)	5 g	5 g	10 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
mehlig. Kartoffeln	200 g	300 g	400 g
Laugenstange 1)	2	3	4
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Öl*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 760 g)
Brennwert	594 kJ/142 kcal	4532 kJ/1083 kcal
Fett	9,36 g	71,36 g
– davon ges. Fettsäuren	4,19 g	31,98 g
Kohlenhydrate	9,36 g	71,35 g
– davon Zucker	1,57 g	11,99 g
Eiweiß	4,64 g	35,36 g
Salz	0,860 g	6,559 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **1)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **3)** Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **5)** Milch oder Milchzeugnisse (einschließlich Laktose)

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **NZ:** Neuseeland **ES:** Spanien



Zu Beginn

Porree längs halbieren, auswaschen und in 0,5 cm dicke Stücke schneiden.

Zwiebel halbieren, abziehen und grob hacken.

Knoblauch abziehen und grob hacken.

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.



Croûtons rösten

Laugenstangen in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. In einem großen Topf 2 EL [3 EL | 4 EL] Öl* erhitzen und **Laugenwürfel** darin 4 – 5 Min unter Rühren anbraten, bis diese an einigen Stellen leicht gebräunt und knusprig sind.

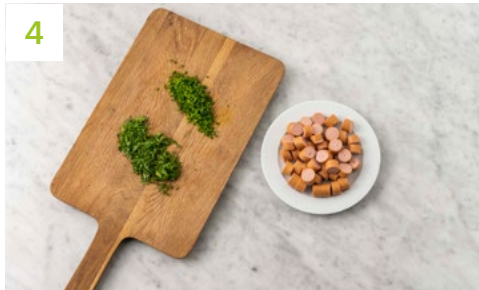
Danach aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



Restliche Zutaten hinzufügen

Erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl* erhitzen in dem Topf erhitzen. **Kartoffelwürfel**, **Porree**, **Zwiebel** und **Knoblauch** hinzufügen und alles zusammen ca. 2 Min. farblos anschwitzen.

Topfinhalt mit 400 ml [600 ml | 800 ml] Wasser*, **Hühnerbrühpulver** und der **Gewürzmischung „Hello Muskat“** ablöschen und ca. 15 Min. mit aufgesetztem Deckel köcheln lassen, bis die Zutaten weich sind.



Währenddessen

Währenddessen **Petersilienblätter** fein hacken.

Schnittlauch zu feinen Röllchen schneiden.

Wiener Würstchen in 1 – 2 cm dicke Stücke schneiden



Suppe vollenden

Crème fraîche und **Bergkäuse** zu der **Suppe** geben und im Topf mit einem Pürierstab nach Belieben grob oder cremig pürieren.

Tip: Es macht nichts, wenn noch ein paar Stücke vorhanden sind. Dadurch wirkt es rustikaler!

Danach **Wiener Würstchen** hineingeben, nochmals erhitzen und nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Suppe in tiefen Tellern oder Schüsseln anrichten und nach Geschmack mit **Laugencroûtons** und gehackten **Kräutern** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

