



LEICHTE LAUCHSUPPE

ZUTATEN

2 Stangen Lauch
30 g Butter
20 g Mehl
1 Liter Wasser
250 ml Bayernglück Haferdrink
„Das Original“

Zum Würzen:
Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat

Zum Garnieren:
Petersilie



Der Haferdrink wurde hergestellt
aus Hafer aus dem Programm
„Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND
MÜHLENERZEUGNISSE
www.gq-bayern.de



Schwierigkeitsgrad:
leicht



ca. 25 Minuten



Zutaten für
4 Portionen



Kaloriendichte:
gering



vegetarisch

ZUBEREITUNG

1. Den Lauch gründlich waschen und in Ringe schneiden.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Den Lauch darin andünsten.
3. Das Mehl darüber stäuben und gut verrühren. Nun mit dem Wasser aufgießen.
4. Etwas Gemüsebrühe hinzugeben und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat nach Belieben würzen.
5. Die Suppe für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
6. Zum Schluss mit dem Haferdrink verfeinern und noch einmal für ca. 3-5 Minuten köcheln lassen.
7. Mit frischer Petersilie servieren.

