



Schnelle Wurst-Käse-Suppe

Zutaten für 4 Portionen: 300 g Cabanossi, alternativ Fleischwurst oder Würstchen
1 Zwiebel, 500 g Kartoffeln, 400 g Möhren, 1 kleine Stange Lauch,
ca. 30 g Margarine, 1 Esslöffel Mehl, 1/4 Liter Sahne, 1/4 Liter
Gemüsebrühe, 200 g Kräuter-Schmelzkäse, frische Petersilie, Salz, Pfeffer

Arbeitsmaterial : 1 Messer, 1 Schneidebrett, 1 Topf, 1 Sieb

Die Wurst in Scheiben schneiden und die Möhren waschen und schälen. Die Zwiebel pellen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Möhren. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden.

Die Margarine im Topf schmelzen, die Wurst darin anbraten. Nun die Zwiebeln dazu und mit dem Mehl bestäuben. Mit der Milch und der Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Sahne unterrühren, Kartoffeln und Möhren jetzt ebenfalls in den Topf geben und ca. 15 Minuten garen.

Wenn die Kartoffeln und die Möhren fast gar sind, geben wir die Lauchringe und portionsweise den Schmelzkäse dazu. Abgeschmeckt wird mit Salz und Pfeffer. Garniert mit der frischen Petersilie servieren wir diese "Wintersuppe" in Schüsseln.

Tipp: Die Petersilie kann durch andere Kräuter ersetzt werden. Man kann auch die Kartoffeln durch übriggebliebene Pellkartoffeln ersetzen. Diese dann zusammen mit den Lauchringen zu der Suppe geben.