


#185380139 | © M studio - stock.adobe.com

# Lauchcrème-Suppe

## Zubereitung

Den Lauch in feine Ringe schneiden und anschließend in der Butter dünsten. 1/4 der Fleischbrühe mit Mehl kombinieren und glatrühren.

Die Fleischbrühe, den Fresubin 2 KCAL Drink Neutral und die Sahne zu dem Lauch geben und erhitzen. Anschließend das bereits glattgerührte Mehl hinzufügen, unterrühren und kurz ziehen lassen.

Vor dem Servieren erneut abschmecken und nach belieben der fertigen Suppe Baguette beilegen.

## Tipp

Um die Suppe noch herzhafter zu machen, können Sie zuvor scharf angebratenes Hackfleisch zur Suppe geben



## Suppen

Level ■■□□



1



25 Min.

## Zutaten

200 ml	Fresubin 2 KCAL Drink Neutral*
150 g	Lauch, küchenfertig
100 ml	Fleischbrühe
20 g	Butter
10 g	Weizenmehl
30 ml	Sahne (30 %)
	Salz, weißer Pfeffer, Knoblauch

## Nährwerte pro Lauchcrème-Suppe

Energie	671 kcal
Eiweiß	25,7 g
Fett	42,4 g
Kohlenhydrate	58,4 g