



Käse Lauch Suppe mit Soja Schnitzel

Käse Lauch Suppe mit Soja Schnitzel

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

150 g Rinatura Soja Schnitzel Bio

1 Esslöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

2 Stängel Lauch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Öl

1 l Wasser

1 Esslöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

200 g Schmelzkäse (vegetarisch)

150 g Sahne

2 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Maitre Marcel Bio Dijon-Senf

Salz, Pfeffer

Muskat, Chiliflocken (optional)

frische Petersilie oder Schnittlauch

frisches Brot oder Baguette (optional)

Käse Lauch Suppe mit Soja Schnetzel

1.

Soja Schnetzel nach Packungsanleitung zubereiten. Dann gut ausdrücken und mit etwas 1 TL Paprikapulver, Pfeffer und Sojasauce würzen und vermischen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Lauch in Ringe schneiden und gründlich waschen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln glasig anbraten. Soja Schnetzel dazugeben und leicht anrösten. Lauch hinzufügen und 5 min. mit braten.

Mit Gemüsebrühe (Bouillon vermischt mit dem Wasser) ablöschen und etwa 10 min. köcheln lassen.

Schmelzkäse und Sahne einrühren. Senf und Gewürze hinzufügen. Unter Rühren erhitzen, bis alles cremig ist.

Mit Petersilie oder Schnittlauch toppen und mit frischem Brot oder Baguette servieren.