

Polenta Lauch Suppe

Hallo!
Schon wieder ist eine Woche rum und außerdem haben wir schon
Anfang November. Ach, bald ist Weihnachten, ich bin schon
dabei die Reksrezepte hervorzukramen und in Backbüchern zu
schmökern. Und da ich beim Schmökern fast die Zeit übersehen habe, gab
es heute nur eine schnelle Polenta Lauch Suppe.



Polenta Lauch Suppe

(für 4 Personen)

Zutaten:

100 g Lauch

30 g Butter

80 g Polenta

900 ml Gemüsesuppe

50 ml Sahne

Salz, Pfeffer

Käsekrusterl:

50 g weiche Butter

50 g Parmesan

1 Ei

Paprikapulver

6 Scheiben Toast/Schwarzbrot

Lauch waschen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
In einem großen Topf Butter anschwitzen, Polenta zugeben.
Gemüsesuppe kochen und mit Sahne aufgießen. Polenta zugabe
Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Sahne gut umrühren.
Die Suppe kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und
Paprikapulver würzen.
Die Käsekrusterl weiche Butter mit Parmesan, Ei und
Paprikapulver mischen, mit Backpulver und Pfeffer würzen.
Die Krusterl auf einem mit Käse bestrichenen Backblech
bestreuen, überbacken, Käse lassen befeuchten, im Ofen
servieren, mit Kernöl beträufeln und mit Käsekrusterl



Seid Ihr auch so verrückt und sucht schon nach passenden
Kekse Rezepten: Falls ja, würde mich interessieren, welche
Rezeptklassiker für die es jedes Jahr wieder gibt oder probiert
Ihr immer neue Kekse?



Bei mir gibt es immer ein paar Klassiker, die die ganze
Familie lieben und wenn dann die Backlust noch da ist,
probiere ich auch gerne mal etwas Neues.



Wir wünschen Euch ein schönes restliches Wochenende!