

# 2) Vegetarische "Du Lauch Suppe" mit Wonderhack & Käsefädle

*Deutschland*

Der Jugendclub Damaschkeweg ist wieder am Start mit einer neuen Suppenkreation. Wir lieben Lauchsuppe, wenn es sein muss auch in der vegetarischen Variante. Um die Suppe spannender zu gestalten gibt es dazu Käsefädle als Suppeneinlage.

## **Zutaten (für 4 Portionen):**

- 2 EL Öl
- 800 g vegetarisches Wonderhack
- 3 Stangen Lauch
- 700 ml Wasser
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 300 g Kräuter-Schmelzkäse
- 2 Becher Crème fraîche, ca. 150 g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- Frischer Knoblauch
- 1 gehackte mittelgroße Zwiebel
- 200 g Bergkäse, geriebenen
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 50 g Mehl

## **Zubereitung:**

- Das Hackfleisch von allen Seiten gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Lauch putzen, in kleine Ringe schneiden und zum Hackfleisch geben. Ca. 5 Minuten mit anbraten.
- Wasser zugießen, Suppe hineingeben und alles ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen.
- Crème fraîche untermengen und noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch- und Zwiebelpulver kräftig abschmecken
- Käsefädle hinzugeben

## **Fädle:**

- Mehl, Milch und Eier kräftig verrühren.
- Den geriebenen Käse sowie etwas Salz und bei Belieben noch eine Prise Pfeffer und Muskat unter den Teig rühren
- Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und aus diesem Teig ganz dünne Pfannkuchen ausbacken
- Kleinschneiden

Guten Appetit!

## **Vegetarisch!**