

STAND: JULI 2016

Lauchcrèmesuppe



Zutaten

4 Portionen

200 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
150 g	Lauch, küchenfertig
100 ml	Fleischbrühe
10 g/1 TL	Weizenmehl
30 ml/3 EL	Sahne, 30 %
	Salz, weißer Pfeffer, Knoblauch

Zubereitung

Den in feine Ringe geschnittenen Lauch in der Butter dünsten. Die Fleischbrühe, Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral und die Sahne zu dem Lauch geben und erhitzen. Das zuvor mit 1/4 der Fleischbrühe glattgerührte Mehl hinzufügen. Unter Rühren kurz ziehen lassen und abschmecken.

Tipp

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

Nährwerte pro Portion:

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