1A+1B Meat

Klare Lauch-Zwiebelsuppe mit Rohschinken-Brötchen

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Butter in einem tiefen Topf erhitzen und die Zwiebelringe weich und glasig dünsten. Die Brühe hinzugießen und aufkochen. Den Lauch hinzufügen und 10 Minuten sanft köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Brötchen halbieren, mit dem Frischkäse bestreichen und mit Rohschinken und Rucola belegen. Den Schnittlauch vor dem Servieren unter die Suppe rühren.

Zutaten

- [ ] 400 ml Kräuterbrühe
- [ ] 100 g Lauch in Stücken
- [ ] ½ rote Zwiebel in Ringen
- [ ] 1 TL Butter
- [ ] ½ EL frischer Schnittlauch, fein geschnitten