

Lauchsuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/2 Stange Lauch (ca. 100 g)
- 2 EL Margarine
- 2 EL Weizenmehl
- 2 T Gemüsebrühe
- 3-4 EL Sojamilch
- 1 EL Zitronensaft

- Grobes Grün, Wurzeln und äußere Blätter vom Lauch entfernen, grünes Ende längs einschneiden und gründlich waschen.
- Lauch in Ringe schneiden, in Margarine andünsten.
- Mehl einrühren, bis es sich mit der Margarine verbunden hat.
- Gemüsebrühe, Sojamilch und Zitronensaft zugeben, kurz aufwallen lassen.



Variante: Mit Schnittlauchröllchen dekorieren.