



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Salate, Kräuter, Gurken, Auberginen, Tomaten, Zucchini, Kohlrabi, Fenchel, Weißkraut, Mangold, Rote Rüben, Gemüsezwiebel, Sellerie, Zwiebelbund, Radi, Lauch, Bohnen, Himbeeren und grüner Paprika aus Eigenanbau stammen.

## Überbackene Lauchsuppe

---

**Zutaten:** für 4 Personen

Ca. 600g Lauch, Butter oder Olivenöl (oder Butter-Öl-Mischung), 1 Glas Weißwein, Salz, Pfeffer, 4 Scheiben geröstetes Vollkornbrot, 100 g geriebener Käse, 4 Eidotter

**Zubereitung:**

Lauch putzen und in Ringe schneiden. Unter Rühren in Öl oder Butter kräftig anbraten. Mit Weißwein ablöschen.

---

Wein eindampfen lassen und mit 1 l Wasser aufgießen. Salzen und pfeffern. Suppe so lange köcheln lassen, bis der Lauch bissfest weich ist.

---

Suppe auf vier feuerfeste Tassen verteilen. Brotscheiben auf den Suppen verteilen, Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backrohr so lange backen, bis der Käse geschmolzen ist.

---

Pro Suppentasse einen rohen Eidotter auf den Käse setzen. Sofort servieren.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi - Team!