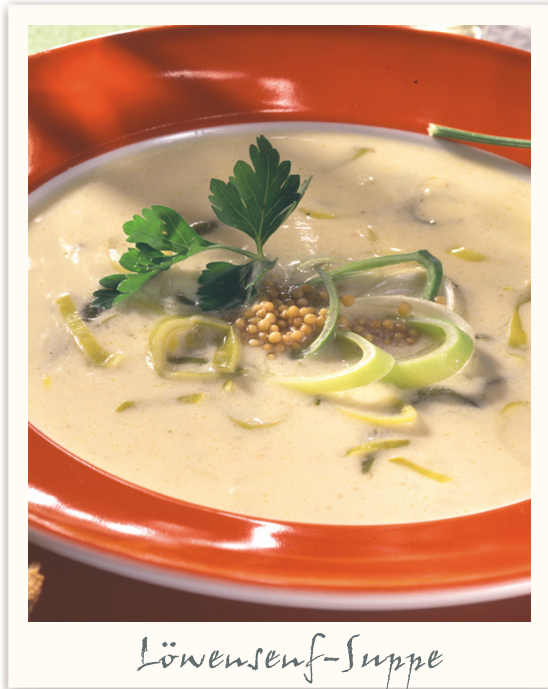


Düsseldorfer Löwensenf-Suppe



Zutaten (für 4 Portionen):

1 Stange Porree

2 EL Butter

2 EL Mehl

1 l Gemüsebrühe

250 g Crème fraîche

2 EL Löwensenf Extra

1 EL Löwensenf Medium

1 EL Löwensenf Bayerisch Süß

Salz

2 TL Zucker

Zubereitung:

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Porree darin andünsten, Mehl darüber stäuben, Brühe angießen, aufkochen und ca. 10 Minuten bei geringer Hitze garen. Crème fraîche und Senf unterrühren und mit Salz und Zucker pikant abschmecken. Nach Wunsch mit etwas in Brühe gegarten Senfkörnern und mit frischen Porreestreifen sowie Kräutern garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

KJ/kcal p. P.: 1700/406