



Haselnuss-Lauch-Cappuccino

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Harmoniert toll miteinander, moderne, kreative Küche, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 100 g Haselnüsse
- 600 g junger Lauch in dünnen Ringen
- 1 Knoblauchzehe in dünnen Scheiben
- 2 El Butter
- 200 ml trockener Weisswein
- 200 ml Portwein, weiss
- 400 ml Rindfleisch - oder ersatzweise Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle, ein Strich geriebene Muskatnuss
- 200 ml Sahne
- 3 Esslöffel Hasel- oder ersatzweise Walnussöl

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Haselnüsse in einer Stielpfanne ohne Fett anrösten, bis sich die Haut löst.

Schritt2

In ein Küchentuch geben und mit den Händen reiben, die Häutchen entfernen, danach nicht zu fein hacken.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Lauch mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen, die Brühe, Weisswein und Portwein aufgießen. Ca. 20 min. leise köcheln und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt5

Durch ein Küchensieb streichen, wieder kurz aufkochen.

Schritt6

Die gehackten Haselnüsse bis auf 2 Esslöffel dazu geben.

Schritt7

Die Sahne halbsteif schlagen und die Hälfte zur Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt8

Das Haselnussöl zur restlichen Sahne geben, verrühren.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Suppe in vorgewärmten tiefen Teller oder Suppentassen portionieren und die Haselnuss Sahne darüber verteilen; mit den restlichen, gehackten Haselnüssen bestreuen.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haselnuss-lauch-cappuccino/>