



## Vorarlberger Bergkäse-Lauchsuppe mit Linsen

### Zutaten:

120 g Berglinsen  
2 Stangen Lauch  
2 große Kartoffeln  
3 EL Ländle Butter  
800 ml Gemüsebrühe  
150 g Vbg. Bergkäse  
200 g Ländle Rahm  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise getrockneter Majoran  
1 Prise gemahlener Kümmel  
2 EL gehackte Haselnüsse  
1 EL Balsamico Essig

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Die grünen Ringe des Lauchs beiseite stellen.

In einem Topf 2 EL Ländle Butter erhitzen und die weißen Teile des Lauchs und die Kartoffeln darin anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 15 min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Linsen mit 2,5 fachen Menge Wasser etwa 30 min weich kochen. Den Vorarlberger Bergkäse reiben.

Wenn das Kartoffel-Lauch Gemüse weich ist, den geriebenen Vorarlberger Bergkäse und Ländle Rahm hinzufügen.

Mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Majoran, Kümmel und Pfeffer abschmecken, ggf. nachsalzen.

Die Linsen abseihen. In einer Pfanne 1 EL Ländle Butter schmelzen und die grünen Lauchringe darin kurz anbraten. Dann diese zu den Linsen geben, gehackte Haselnüsse unterrühren und mit Salz und Balsamico abschmecken.

Die Linsenmischung auf der Suppe anrichten und genießen.

Mahlzeit!