

# Haferflockensuppe

4-Personen

---

## Zutaten:

30	-	gr. Butter
½	-	EL Mehl
3	-	EL Haferflocken
½	-	Zwiebel, fein gehackt
½	-	Stange Lauch, mit Grün in Streifen geschnitten
1	-	liter Fleischbouillon (heiss)
½	-	Bund Petersilie, gehackt
1	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Muskat, gerieben
50	-	gr. Käse, gerieben
1	-	Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

## Zubereitung:

Die Butter erwärmen. Mehl und Haferflocken begeben und leicht anrösten.  
Den Lauch und die Zwiebeln sowie Peterli dazu geben und mit der heissen Bouillon auffüllen.

20 - Minuten köcheln lassen, die Pfanne vom Herd nehmen und den Rahm einrühren.  
In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen einfüllen und mit dem geriebenen Käse und dem Schnittlauch überstreuen.