

# Rezept des Monats

## Juni

### Amaranth-Cremesuppe

- 200 g Amaranth
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 große Zwiebel
- 1 große Stange Lauch
- 40 g Butter
- 100 ml Sahne
- Pfeffer
- Muskat



Die Amaranth-Körner in der Gemüsebrühe zum Kochen bringen und 20 min auf kleiner Stufe garen. Die Zwiebel und den Lauch in kleine Stücke schneiden, in der Butter leicht andünsten, zum Amaranth geben und noch 10 Min. mit garen. Die Sahne zufügen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nach Geschmack mit gehacktem Schnittlauch und geriebenem Käse garnieren.

Guten Appetit!