

## Noras Riesling-Käse-Suppe mit Pancetta-Cracker

### Für 4 Portionen

#### Zutaten Suppe

2 Schalotten  
2 Stangen Lauch  
2 Knoblauchzehen  
30 g Butter  
  
2 mittelgroße Kartoffeln (ca.  
200 g)  
1 Lorbeerblatt  
1 l Brühe  
100 g gereifter Hartkäse (z.B.  
auch gemischt: Emmentaler,  
Parmesan und Gruyère)  
125 ml Sahne  
125 ml Riesling  
Salz, Pfeffer, Muskat zum  
Abschmecken

#### Zubereitung Suppe

Schalotten, Lauch und Knoblauchzehen fein schneiden und in der Butter anbraten. Die geschälten und klein geschnittenen Kartoffeln hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Lorbeerblatt hinzugeben und für circa 20 Minuten köcheln lassen. Nach der Garzeit das Lorbeerblatt entfernen und das Ganze pürieren. Den geriebenen Käse, Sahne und den Wein hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

#### Zubereitung Topping

Den Parmesan in vier Portionen in einer Pfanne zerlaufen lassen. Wenn die Taler kross sind, auf einem Küchentuch abtropfen. Genauso mit dem Schinken oder Speck verfahren. In derselben, noch fettigen Pfanne den kleingeschnittenen grünen Teil des Lauchs schwenken, auf die Suppe geben und servieren.

#### Guten Appetit!

#### Für das Topping

4 Scheiben Pancetta (Speck)  
oder Parmaschinken  
50 g Parmesan  
1/2 Stange Lauch