

# Rahmlauch



## Zutaten

1 kleine Schalotte, fein gehackt  
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst  
Butter zum Dämpfen  
300-400 g Lauch, in feine Ringe geschnitten  
1.5 dl Vollrahm  
ca. 1 dl Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen.
2. Lauch zugeben, mitdämpfen.
3. Mit Rahm ablöschen, Bouillon zugeben und
4. 3-4 Minuten unbedeckt köcheln lassen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.