

# Parmesan-Lauch-Brötchensonne & würzige Suppe



## So wird's gemacht:

**Für die Brötchensonne:** Hefe mit dem Honig und dem lauwarmen Wasser verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun beide Mehle und die restlichen Teigzutaten zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Mit dem 1EL Olivenöl rundum einreiben. Abgedeckt an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen.

Butter mit Salz, 25g Parmesan, Petersilie mischen. Aus dem Teig etwa 40 kleine Bälle formen, diese in der Butter wälzen und mit leichtem Abstand auf ein Backpapier zu einer Sonne legen, ggf. auf zwei Bleche. Mit Frischhaltefolie locker abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Brötchen mit der Eigelb-Milch einpinseln, mit Parmesan bestreuen. Brötchen in den Ofen schieben und ca. 15-20 Minuten, bis sie goldbraun sind, backen.

**Für die Suppe,** das Gemüse vorbereiten und in Stücke schneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen und dieses mit Olivenöl einpinseln, Gemüse auf dem Blech verteilen, mit Butterflocken belegen und mit Salz bestreuen. Bei 200°C Umluft 30-40 Minuten im Ofen rösten. 2EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Ofengemüse in den Topf geben, mit der Brühe ablöschen lassen und nochmals köcheln lassen. Nach Belieben pürieren, Creme Fraiche und Parmesan hinzufügen und gut umrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und 30 Minuten köcheln lassen. Suppe dickt noch einmal ein, nach Belieben Wasser hinzugeben, vor dem Servieren erneut abschmecken, mit Parmesan und Kräutern bestreut gemeinsam mit den Brötchen servieren.

Brötchen lassen sich gebacken und ungebacken einfrieren. Wenn gebacken, dann mit etwas Wasser beträufeln und bei 130°C erneut backen und warm servieren.

## Einkaufsliste:

**Brötchensonne** (etwa 1x 40 oder 2x 20 kleine Brötchen)  
7g Trockenhefe oder 25g frische Hefe,  
200g Weizenmehl (Typ 550)  
340g Dinkelmehl (Typ 1050)  
200 ml lauwarmes Wasser  
1 EL Honig  
40g Butter  
30ml Olivenöl + 1EL  
1 Ei  
1TL Salz  
½ Stange Lauch, in dünne Stücke geschnitten  
1EL gehackte Kräuter (Petersilie & Basilikum)  
1TL Knoblauchpulver  
50g geriebenen Parmesan

## Außerdem:

100g weiche Butter  
1TL Salz  
25g Parmesan  
1EL Petersilie  
1 kleines Eigelb vermischt mit 1 EL Milch  
Geriebener Parmesan nach Belieben

## Suppe:

5 Möhren  
1 ½ Stangen Lauch  
1 große Knoblauchzehe  
4 Zwiebeln  
1 daumengroßes Stückchen Sellerie  
1 mittelgroße Kartoffel  
50ml Olivenöl + 2EL  
50g Butter  
500ml Gemüsebrühe  
200g Creme Fraiche  
150g Parmesan  
Schwarzer Pfeffer  
2TL Paprikapulver  
Meersalz  
1EL gehackte Petersilie