

Εύκολη πρασόσουπα βελουτέ με σπιτικό crumble φέτας

Μερίδες: 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Υλικά για τη σούπα:

- 1 κρεμμύδι, χοντροκομμένο
- 4 πράσα, σε φέτες
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια σε φέτες
- 4 μέτριες πατάτες, σε κύβους
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1.300 γρ. ζεστό νερό ή ζωμό λαχανικών
- 3-4 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι
- 30 γρ. φρέσκο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ Αγελάδος
- 150 γρ. φέτα ΔΩΔΩΝΗ
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το crumble φέτας:

- 30 γρ. νιφάδες βρώμης
- 30 γρ. φιστίκια Αιγίνης, κοπανισμένα
- 30 γρ. ηλιόσπορους
- 1 κ.σ. σουσάμι
- ¼ κ.γ. ξερό θυμάρι
- 1 κ.γ. καστανή ζάχαρη
- 80 γρ. φέτα ΔΩΔΩΝΗ
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το crumble. Σε μπολ ανακατεύουμε καλά τη βρώμη, τα φιστίκια Αιγίνης, τους ηλιόσπορους, το σουσάμι, το θυμάρι, τη ζάχαρη, τη φέτα ΔΩΔΩΝΗ θρυμματισμένη, το ελαιόλαδο, ελάχιστο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

2) Απλώνουμε το μείγμα σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170C° στον αέρα για περίπου 25-30 λεπτά μέχρι να

χρυσίσει το μείγμα. Κατα τη διάρκεια ψησίματος, μια-δυο φορές ανακατεύουμε για να ψηθεί πιο ομοιόμορφα.

3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη σούπα. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάrouμε το κρεμμύδι, τα πράσα και τα φρέσκα κρεμμυδάκι σε μέτρια φωτιά, για 5-6 λεπτά.

4) Προσθέτουμε τις πατάτες,, αλάτι (ελάχιστο ή και καθόλου, αν χρησιμοποιήσουμε αλατισμένο ζωμό) και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 2-3 λεπτά.

5) Προσθέτουμε το σκόρδο, σοτάrouμε για 1 λεπτό και περιχύνουμε με το νερό (ή το ζωμό), προσθέτοντας τα φυλλαράκια θυμαριού. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά, μισοσκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε τη σούπα να σιγοβράσει για 20-25 λεπτά.

6) Βγάζουμε το crumble απ' το φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει. Μόλις βράσουν καλά τα λαχανικά της σούπας, την αποσύrouμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το φρέσκο βούτυρο ΔΩΔΩΝΗ Αγελάδος και τη φέτα ΔΩΔΩΝΗ και πολτοποιούμε καλά με ραβδομπλέντερ. Αν χρειάζεται προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό και συνεχίζουμε την πολτοποίηση μέχρι να φτάσουμε στο επιθυμητό αποτέλεσμα. Δοκιμάζουμε τη σούπα και αναπροσαρμόζουμε το αλατοπίπερο.

7) Σερβίrouμε τη σούπα ζεστή με λίγες κουταλιές από το crumble φέτας.